

Sałatka słodko-ostra z grillowanym łososiem i rukolą



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

składniki

Sałata RUKOLA eisberg	1/2 opakowania
filet z łososia	400 gramów
Grill przyprawa ziołowa Prymat	do smaku
kukurydza w puszcze	1/2 opakowania
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	do smaku

sos

Sos sałatkowy francuski vinaigrette Prymat	1 opakowanie
woda	3 łyżki
oliwa	3 łyżki

do dekoracji

Pestki granatu
Jabluszką kaparowe Smak
suszona żurawina

opcjonalnie

sok pomarańczowy	4 łyżki
miód pszczeli	1 łyżka
Musztarda delikatesowa Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki sosu dokładnie wymieszać i odstawić na 10 minut.

Filet z łososia umyć, osuszyć i przyprawić. Grillować ok. 10 minut, po czym lekko go ostudzić i podzielić na mniejsze części.

Rukolę umyć, wymieszać z kukurydzą. Na sałacie ułożyć cząstki łososia, dodać jabłuszka kaparowe, żurawinę i pestki granatu, całość oprószyć wyrazistym i dekoracyjnym pieprzem grubo mielonym.