

Салат из мангольда с ломтиками арбуза, каперсами и свиным окороком



Ингредиенты

- Листья мангольда – 60 г
- Руккола – 60 г
- Арбуз – 150 г
- Каперсы на ветке – 30 г
- Окорок Тамбовский – 120 г
- Мягкий сыр в рассоле Hochland Professional – 90 г
- Багет
- Горчица зернистая – 1ч.л.
- Оливковое масло – 60 мл
- Мед – 1 ч.л.
- Соль, перец по вкусу
- Время приготовления 8-10 минут
- Ингредиенты на 2 порции

Приготовление

Сыр Hochland Professional нарезать произвольной величины на неравные кубики.

Нарезать тонкими слайсами окорок. Каперсы разрезать пополам. - Подготовить арбуз, очистив от кожицы и семян. - Для соуса все ингредиенты хорошо смешать и охладить.

Багет нарезать тонко на слайсере и посушить в духовке при т-ре 160С в течение 2-3 минут.

В глубокий салатник выкладываем, смешивая все продукты, сверху кладем сыр Hochland Professional, заправляем медово-горчичным соусом. - Подаем с гренками.

Тип продукта



Сыр мягкий в рассоле

400 г

