



babafalva

## TÉLI SALÁTA

### HOZZÁVALÓK

rukkola

sütőtök

chili

gránátalma

lilahagyma

kéksajt

fekete erdő sonka vagy serrano sonka

olive olaj

balzsamecet

só

dió (helyettesíthető tökmaggal vagy fenyőmaggal)

### ELKÉSZÍTÉS

A sütőtököt kockákra vágva sütőpapíron oliva olajjal locsolva és chilivel megszórva ropogós felületűre sütöm.

Veszek egy nagy lapos tálat és a rukkolát rárendezem, hogy befedje. Amint kisült a tök és kicsit kihűlt rárakom, majd a sajtot rámorzsolom.

A sonkát egyesével összetekerem és rusztikusan rárakom a tálra, megszórom a gránátalma csodás piros magjaival.

A diót száraz serpenyőben kicsit megpirítom mielőtt rászórom a salátára. A lilahagymát vékony szálakra vágom, és ezt is rádobálom, majd meglocsolom alaposan oliva olajjal, balzsamecettel, én a sűrűbb változatot kedvelem, lehet még gránátalma sziruppal, friss fűgével tovább fokozni az élvezeteket. Csipetnyi só, és már kész is vagyunk.

Én előételként, köretként is szoktam tálalni és mindig sikere van.

JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK HOZZÁ!



babafalva