

Salát s pomeranči a pečenými ořechy

Bylinky 6/2016

Ingredience

- 2 saláty pak choi
- filety ze dvou pomerančů
- velká hrst vyloupaných vlašských ořechů
- 50 g plísňového sýru
- hořčice dijonská — 1-2 lžička
- česnek — 1 stroužek
- cukr třtinový — 0,5 lžička
- sůl
- pepř
- olej olivový
- chilli koření

Postup

Ořechy rozlámeme na čtvrtky a v misce je smícháme s olejem, cukrem, chilli kořením a solí. Rozložíme je na plech a pečeme v rozpálené troubě asi 10 minut. Salát omyjeme, osušíme a rozkrájíme na menší kousky. Pomeranče oloupeme a ostrým nožem vyřízneme filátka bez slupky. Děláme to nad miskou, abychom zachytili odkapávající šťávu. Filátka promícháme s listy salátu. Zbytky pomeranče po filetování ještě vyždímáme. Z pomerančové šťávy připravíme zálivku: přidáme hořčici, česnek, sůl, pepř, olej a vše vyšleháme vidličkou nebo metličkou. Na talíř naservírujeme salátové listy s pomerančovými filátkami, přelijeme zálivkou a posypeme opečenými ořechy a kousky sýru.