

SPÁRGA, KECSKESAJT ÉS APRÓBURGONYA SALÁTA - AVIKO



Hozzávalók

- Friss burgonya 20/30 650g
- zöld spárga 30 db
- szezám-mag 2 kanál
- vinaigrette öntet 100 ml
- kecskesajt 10 szelet
- rukkola tetszés szerint
- olívaolaj ízlés szerint

Spárga, kecskesajt és apróburgonya saláta - Aviko Food Service

Spárga, kecskesajt és apróburgonya saláta - Aviko Food Service Elkészítés A spárgát forró vízzel le kell önteni, hosszában félbe kell vágni és ezt követően minden felét még 3 részre vágni. A serpenyőben felmelegítjük az olívaolajat, aranyszínűre megpirítjuk benne a burgonyát és szezám-magot. A kecskesajtot tepsiben elrendezzük és 150°C-os sütőben addig sütjük, amíg nem kezd megolvadni. A lemosott rukkola salátát öntsük le vinaigrette öntettel, és arra a félbevágott burgonyát és spárgát helyezzük rá, a tetejükre pedig a meleg kecskesajt darabokat teszünk.

Elkészítés

A spárgát forró vízzel le kell önteni, hosszában félbe kell vágni és ezt követően minden felét még 3 részre vágni. A serpenyőben felmelegítjük az olívaolajat, aranyszínűre megpirítjuk benne a burgonyát és szezám-magot. A kecskesajtot tepsiben elrendezzük és 150°C-os sütőben addig sütjük, amíg nem kezd megolvadni. A lemosott rukkola salátát öntsük le vinaigrette öntettel, és arra a félbevágott burgonyát és spárgát helyezzük rá, a tetejükre pedig a meleg kecskesajt darabokat teszünk.



Je kunt zoveel meer (met Aviko)