

Sałatka z rukoli z truskawkami

Sałatka z rukoli z truskawkami – kompozycja smaków na eleganckim talerzu

Delikatna rukola, soczyste truskawki, aromatyczne figi i wyrazisty ser pleśniowy tworzą harmonijną kompozycję w tej wyjątkowej sałatce. Sos na bazie Knorr, octu balsamicznego i oliwy nadaje całości głębi smaku, a chrupiące grissini owinięte szynką serrano stanowią efektowne dopełnienie dania. To propozycja, która zachwyca nie tylko smakiem, ale również elegancką prezentacją na talerzu.

Dla kogo?

Sałatka z rukoli z truskawkami to doskonała propozycja dla miłośników oryginalnych połączeń smakowych. Pikantna rukola, słodkie owoce, słona szynka i wyrazisty ser pleśniowy tworzą kompozycję, która zadowoli nawet najbardziej wymagające podniebienia. To danie przypadnie do gustu osobom ceniącym lekkie, ale sycące posiłki o wyrafinowanym charakterze.

Na jaką okazję?

Ta elegancka sałatka sprawdzi się idealnie podczas romantycznej kolacji we dwoje lub jako główny punkt menu wykwintnego przyjęcia. Jej efektowny wygląd i starannie dobrane składniki sprawią, że goście poczują się wyjątkowo. To również doskonała propozycja na letni obiad, gdy pragniemy czegoś lekkiego, ale pełnego smaku.

Czy wiesz, że?

Rukola, będąca bazą tej sałatki, to warzywo o charakterystycznym, lekko pikantnym smaku, które doskonale komponuje się zarówno ze słodkimi, jak i słonymi dodatkami. Grissini to tradycyjne włoskie paluszki chlebowe, które pierwotnie wypiekano w Turynie już w XIV wieku jako łatwiej strawną alternatywę dla zwykłego pieczywa.

Dla urozmaicenia

Sałatkę możesz modyfikować według własnych upodobań. Zamiast sera pleśniowego wypróbuj gorgonzolę lub camembert, a truskawki zastąp gruszką lub winogronami. Możesz również dodać prażone pestki dyni lub słonecznika dla dodatkowej chrupkości. Eksperymentuj z sosem, dodając odrobinę miodu lub soku z cytryny.