

Sałatka z wędzonym łososiem i ogórkiem

Sałatka z wędzonym łososiem i ogórkiem – orientalna uczta smaku

Delikatny wędzony łosoś w połączeniu z chrupiącym ogórkiem tworzy harmonijną kompozycję smaków, którą podkreśla orientalny sos na bazie majonezu. Ta sałatka to prawdziwa uczta dla podniebienia – lekka, a jednocześnie sycąca, idealna zarówno na codzienny obiad, jak i na wyjątkowe okazje.

Dla kogo?

Sałatka z wędzonym łososiem i ogórkiem to propozycja dla miłośników **wyrazistych smaków** i zdrowego jedzenia. Doskonale sprawdzi się jako propozycja dla osób ceniących sobie lekkość posiłków, ale nie chcących rezygnować z bogatego smaku. Dzięki zawartości łososa, bogatego w kwasy omega-3, to także świetny wybór dla dbających o zdrowie serca.

Na jaką okazję?

Ta elegancka sałatka będzie gwiazdą *letniego brunchu* czy kolacji na tarasie. Sprawdzi się również jako efektowna przystawka podczas rodzinnych uroczystości lub spotkań z przyjaciółmi. Jej orientalny charakter urozmaici każde menu i z pewnością zachwyci gości swoim wyglądem i smakiem.

Czy wiesz, że?

Tahini, czyli pasta sezamowa wykorzystana w sosie, to nie tylko składnik nadający orientalny charakter, ale także źródło wapnia i zdrowych tłuszczów. W połączeniu z imbirem tworzy kompozycję o właściwościach rozgrzewających i wspomagających

trawienie.

Dla urozmaicenia

Sałatkę możesz wzbogacić o awokado, które doda kremowej konsystencji, lub czerwoną cebulę dla ostrzejszego akcentu. Jeśli lubisz pikantne smaki, dodaj odrobinę posiekanego chili lub kilka kropel sosu sriracha do dresingu. Dla bardziej sycącej wersji, uzupełnij danie o ugotowany na sypko ryż jaśminowy lub komosę ryżową.