



SALATKA Z GRILLOWANYM ROSTBEFEM, SZPARAGAMI I KOMPRESOWANYMI OWOCAMI



SKŁADNIKI (4 PORCJE):

- 600 g rostbefu
- 4 koszyki z ciasta filo PIDY
- 4 pomidory podsuszane GINOS
- 150 ml oliwy extra virgin FILIPPO BERIO
- 100 g szpinaku baby
- 200 g szparagów
- 50 ml miodu SIMPLY SWEET
- suszone płatki róży RAPS
- krem balsamiczny CARANDINI
- 2 jabłka
- 1 gruszka
- 1 cytryna

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Rostbef pokrój w steki, osusz, natrzyj oliwą i zgrilluj. Do miski wlej oliwę, dodaj pokrojone w kostkę segmenty cytryny, miód i suszone płatki róży. Wymieszaj i schłódź. Jabłko i gruszkę pokrój cienko w cząstki. Następnie wsadź do worka i zalej kremem balsamicznym. Kompresuj w vacuum (ustaw duże ciśnienie). Wymieszaj szpinak z pomidorami podsuszanymi, szparagami i owocami.

Polej wcześniej przygotowanym sosem. Tak przygotowaną sałatkę włóż do koszyka z ciasta filo.

Rostbef pokrój w cienkie plastry i polej sosem.