



Sałatka z grillowanym rostbefem

i szparagami
z kompresowanymi
owocami

Piotr Papież
autor przepisu

Liczba porcji: 4



**AKADEMIA
KULINARNA
FARUTEX**

SKŁADNIKI

Rostbef **600 g** • Ciasto filo Pidy **4 koszyki** • Szpinak baby **100 g**
Pomidory podsuszane Ginos **4 szt.** • Oliwa extra virgin Filippo Berio **150 ml**
Szparagi **200 g** • Miód Simply Sweet **50 ml** • Suszone płatki róży Raps
Krem balsamiczny Carandini • Jabłko **2 szt.** • Gruszka **1 szt.** • Cytryna **1 szt.**

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 schłodź. 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.

SPOSÓB PODANIA

Tak przygotowaną sałatkę włóż do koszyka z ciasta filo. Rostbef pokrój w cienkie plastry i polej sosem.