



ROSZPONKA I ZAPOMNIANE GATUNKI POMIDORÓW

Przygotowanie:

Pomidory oraz rzodkiewkę myjemy i rozdrabniamy na ćwiartki. Figi przekrawamy na połówki i karmelizujemy na patelni. W mikserze Bosch przygotowujemy sos vinegrett – miksujemy oliwę z sokiem z cytryny, musztardą oraz kilkoma kroplami octu balsamicznego. Do rondelka wlewamy trochę tłuszczu i smażymy liście jarmuża około 20 sekund aż nabiorą chrupkości – solimy i suszymy na ręczniku papierowym z nadmiaru tłuszczu. Do dużej miski wykładamy **Roszponkę Fit&Easy** delikatnie mieszamy i polewamy sosem vinegrett, posypujemy prażonym jarmużem, figami i paluszkami grissini.

Składniki:

- 5 pomidorów (różne gatunki i kolory)
- 1 opakowanie **Roszponki Fit&Easy**
- 5 okrągłych rzodkiewek
- 20 ml soku z cytryny
- 50 ml oliwy z oliwek
- 20 g musztardy francuskiej dijon
- 4 świeże figi
- 1 łyżka octu balsamicznego
- 100 g jarmużu (rodzaj kapusty)
- 1 opakowanie paluszków grissini