



SAŁATKA Z GRUSZKĄ I GORGONZOLĄ

Orzechy włoskie usiekać, gruszkę umyć, wydrążyć gniazdo nasienne, pokroić na ósemki, gorgonzolę rozkruszyć na spore niejednorodne kawałki. Dressing [jeśli używamy malin] należy maliny zblendować i wymieszać dokładnie z pozostałymi składnikami aż powstanie jednolita emulsja. Sałatkę wyłożyć do salaterki, wyłożyć na nią kawałki gruszki, posypać posiekаныmi orzechami, rozkruszoną gorgonzolą – wszystko połączyć dressingiem malinowym.

Smacznego

Ilość porcji: 2

Składniki:

Fit&Easy mix Fresh 150 g
50 g orzechów włoskich
1 gruszka
100 g Sera typu gorgonzola

Dressing:

150 g świeżych malin (można użyć 3 łyżek syropu malinowego ale wtedy nie dodajemy syropu klonowego ani miodu)
2 łyżki ulubionego oleju sałatkowego lub oliwy z oliwek
1 łyżka octu balsamicznego
2 łyżki syropu klonowego lub 1 łyżeczka miodu
1 łyżeczka musztardy ostrej
Sól, pieprz do smaku