SAŁATKA Z SEREM PLEŚNIOWYM I OWOCAMI

Przygotowanie:
Umyj winogrona i pokrój na ćwiartki, jabłka umyj, wydrąż gniazda nasienne, pokrój w słupki lub cienkie półksiężyce a ser w plasterki.
Wszystkie składniki dressingu dokładnie wymieszaj, tak by powstała jednolita emulsja.
Do salaterki wyłóż mix sałat a następnie winogrona, orzechy, cząstki jabłka i plasterki sera. Polej dressingiem. Delikatnie zamieszaj przed podaniem.
Ilość porcji: 2
Czas przygotowania: 10 minut

Składniki:
1 opakowanie Fit&Easy AROMA
15 winogron czerwonych bezpestkowych
10 orzechów pecan
½ jabłka
100 g sera pleśniowego typu Camembert

Dressing:
2 łyżki soku z limonki
1 łyżka octu winnego (najlepiej z czerwonego wina)
3 łyżki ulubionego oleju albo oliwy z oliwek
1 łyżeczka ostrej musztardy (najlepiej Dijon)
1 łyżeczka miodu
sól, pieprz do smaku