

SLOŽENÍ

1 balení Garden Gourmet Falafel
100 g mix salátových listů
75 g semínek granátového jablka nebo
půl granátového jablka
4 čerstvé fíky
4 až 6 datlí
30 g pekanových ořechů
2 lžice sušených brusinek
1 malá červená cibule
6 lžic extra panenského olivového oleje
2 lžice sirupu z granátového jablka
1 až 2 lžice balzamikového octa
sůl
pepř

KULINÁŘSKÉ TIPY

Ideální kombinace

Vynikající s otoustovaným pita chlebem a hummusem dle vašeho výběru.



Tento vegetariánský salát ve tvaru věnce bude ozdobou vaší vánoční večeře. Dejte si ho se svými blízkými.

PŘÍPRAVA

1. Připravte si zdobení

Datle nakrájejte na kousky, fíky na měsíčky a pekanové ořechy nasekejte nahrubo. Připravte si brusinky a semínka granátového jablka.

2. Udělejte dresink

Cibuli nakrájejte opravdu nejmenšími kousky a metličkou ji smíchejte s olivovým olejem, sirupem z granátového jablka a balzamikovým octem, dokud se dobře nespojí. Podle chuti osolte a opepřete.

3. Salát naaranžujte do věnce

Omyté a osušené salátové listy naaranžujte do tvaru věnce na pěkný velký talíř.

4. Ozdobte věnec

Na salátový věnec rozdělte datle, fíky, semínka granátového jablka, pekanové ořechy a brusinky.

5. Opečte falafel, podávejte a vychutnávejte!

Těsně před podáváním opečte falafelové kuličky Garden Gourmet podle návodu na obalu do křupava a rozdělte je na salát. Vše zakápněte dresinkem a to, co z něj zbyde, dejte do misky a podávejte zvlášť.

NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA GARDENGOURMET.CZ