

Салат с ростбифом с медовой заправкой

Ингредиенты

- Ростбиф - 80 г
- Сельдерей - 5 г стебля
- Редис - 5 г
- Перец чили - 2 г
- Помидоры - бакинские 30 г
- Огурец - свежий люкс, 30 г
- Болгарский перец - желтый 30 г
- Салат - (романо, фризе, корн, руккола) 30 г
- Лук - резанец 5 г
- Кинза - свежая 5 г
- Кунжут - 2 г

для соуса:

- Мёд - 20 г
- Дижонская горчица - 10 г
- Соус табаско - 2 г
- Вустерский соус - 5 г
- Лайм - 10 г
- Оливковое масло - 20 г
- Растительное масло - 20 г
- Кунжутное масло - 5 г
- Бальзамический уксус - 5 г
- Морская соль - (по вкусу)
- Черный перец - дробленый (по вкусу)



Рейтинг блюда: 4/5

Процесс приготовления

1

Болгарский перец запекают в печи при температуре 200 градусов 15 минут. Сельдерей нарезают тонким ломтиком. Редис и перец чили кольцами, помидоры дольками, огурцы тонкими полосками, листья салата романо, фризе, руккола и корн смешивают.

2

Заправляют соусом: горчица, мед, сок лайма, бальзамический уксус и масло, оливковое, растительное и кунжутное, взбить до получения густого соуса, в конце добавить приправы и специи. Выкладывают на тарелку поочередно все ингредиенты и тонко нарезанный ростбиф и поливают соусом, посыпают кунжутными семечками, солят, перчат.

Приятного вам аппетита :)