Салат из мангольда с ломтиками арбуза, каперсами и свиным окороком



Ингредиенты

- Листья мангольда 60 г
- Руккола 60 г
- Арбуз 150 г
- Каперсы на ветке 30 г
- Окорок Тамбовский 120 г
- Мягкий сыр в рассоле Hochland Professional 90 г
- Багет
- Горчица зернистая 1ч.л.
- Оливковое масло 60 мл
- Мед 1 ч.л.
- Соль, перец по вкусу

Приготовление

Мягкий сыр в рассоле Hochland Professional нарезать произвольной величины на неравные кубики.

Нарезать тонкими слайсами окорок. Каперсы разрезать пополам.

Подготовить арбуз, очистив от кожицы и семян.

Для соуса все ингредиенты хорошо смешать и охладить.

Багет нарезать тонко на слайсере и посушить в духовке при температуре 160С в течение 2-3 минут.

В глубокий салатник выкладываем, смешивая все продукты, сверху кладем сыр Hochland Professional, заправляем медово-горчичным соусом.

Подаем с гренками.

Тип продукта



Сыр мягкий в рассоле

400 г