

LETNIA SAŁATKA

z Mokate Lemonade Freeesh o smaku
Truskawki z Bazylią z dodatkiem Kolagenu



40 min



40 min



4-6 porcji

Składniki:

SAŁATKA

- 3 garści roszponki
- 10 listków świeżej bazylii
- 250 g truskawek
- 125 g kulek mini mozzarelli
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 łyżka kremu balsamicznego
- sól, pieprz do smaku

KAWIOR OWOCOWY

- 4 łyżeczki Mokate Lemonade Freeesh o smaku Truskawki z Bazylią z dodatkiem Kolagenu
- 0,5 szklanki oleju (schłodzonego dzień wcześniej w lodówce)
- 0,5 szklanki wody
- 0,5 łyżeczki agaru



Przygotowanie:

- 01** Przygotować kawior: wodę wlać do rondla i podgrzać niemal do wrzenia. Dodać Mokate Lemonade Freeesh o smaku Truskawki z Bazylią z dodatkiem Kolagenu, agar, energicznie wymieszać i gotować przez 30 sekund. Odstawić na ok. 3 minuty do lekkiego przestudzenia.
- 02** Wyjąć schłodzony olej z lodówki. Przy użyciu zakraplacza delikatnie wkraplać płynną lemoniadę nad taflą oleju, tworząc małe kuleczki przypominające kawior, które opadną na dno szklanki.
- 03** Kawior przecedzić przez sitko, a następnie przepłukać zimną wodą i odłożyć do miski.
- 04** Przygotować sałatkę: w osobnym naczyniu ułożyć liście roszponki, liście bazylii, pokrojone truskawki i kulki mozzarelli. Polać oliwą oraz kremem balsamicznym, doprawić solą i pieprzem.
- 05** Na wierzch sałatki nałożyć owocowe kuleczki kawioru.