



Sałatka z karmelizowanym topinamburem

Steps: 7

Poziom trudności: Średnie

Składniki

4 Porcje

| | | | |
|----------|-------------------|------------|--------------------------|
| 500 g | Topinambur | 2 łyżki | Olej |
| 4 łyżki | Masło | 6 łyżek | Gorgonzola |
| 5 garści | Liście sałat miks | 1 łyżeczka | Musztarda dijon |
| 2 łyżki | Sok z winogron | 5 łyżek | Olej z orzechów włoskich |
| 1 garść | Orzechy włoskie | 3 łyżki | Suszona żurawina |
| 1 sztuka | Gruszka | | Sól, pieprz do smaku |

Sposób przygotowania:

1. Piekarnik nagrzej do 200°C.
2. Topinambur dokładnie wyszoruj i opłucz. Przekrój na pół lub duże kawałki – na ćwiertci. Ułóż na papierze do pieczenia, skrop olejem i dopraw do smaku. Piecz przez godzinę, aż będzie rumiany i miękki.
3. W garnku podgrzej masło, aż będzie rumiane i brązowe. Gotowy topinambur polej masłem i odstaw do wystudzenia.
4. W dużej misce wymieszaj musztardę z sokiem winogronowym.
5. Mieszając, stopniowo dolewaj olej, aż powstanie dressing. Dopraw do smaku solą i pieprzem.
6. Topinambur ułóż na dnie miski. Następnie ułóż miks sałat i całość skrop dressingiem.
7. Na górę połóż pokruszoną gorgonzolę orzechy włoskie, żurawinę oraz plastry gruszki.