



Брюкселско зеле със синьо сирене

⌚ 20—25 Минути 

Подготовка

Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

5 резенчета	Бекон
150 g	Брюкселско зеле
3 с.л.	Зехтин
1	Ябълка
1	Лимон
1 шепа	Бейби спанак
40 g	Синьо сирене

За дресинга

2 с.л.	Вода
1 с.л.	Зехтин
1 с.л.	Балсамов оцет
	♦ Хималайска сол
	♦ Пипер меланж на зърна
1 с.л.	♦ Рустикана

- 1 Загрейте фурната предварително на 170°C. Наредете беконa върху тава, покрита с хартия за печене и опечете във фурната за около 10 минути.
- 2 През това време измийте брюкселското зеле и бланширайте в подсолена вряща вода за 10 минути. Извадете и веднага потопете в ледено студена вода. Наредете на половинки.
- 3 Обелете ябълката и махнете средата със семките. Наредете на тънки лентички и за кратко опържете в малко зехтин. Ако искате можете да ги карамелизирате с малко захар.
- 4 Настържете кората на лимона. Загрейте малко зехтин в тиган и запържете леко брюкселското зеле. Овкусете със сол и пипер, и лимоновата кора.
- 5 За да направите дресинга, разбъркайте водата, 1 с.л. зехтин, балсамовия оцет, Рустикана и малко сол.
- 6 Разбъркайте спанака и зелето в купа. Овкусете с дресинга и гарнирайте с ябълки, синьо сирене и печения бекон.

