



Брюкселско зеле със синьо сирене

🕒 20–25 Минути 

Подготвка

Съставки за 2 Порции

👉 = Kotányi Produkte

5	Бекон резенчета
150 g	Брюкселско зеле
3 с.л.	Зехтин
1	Ябълка
1	Лимон
1 шепна	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 бекона върху тава, покрита с хартия за пече 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 помопнеме в ледено студена вода. Нарежете на половинки.
- 3 Обелете ябълката и махнете средата със семките. Нарежете на тънки лентички и за кратко опържете в малко зехтин. Ако искаме можеме да ги карамелизираме с малко захар.
- 4 Настьржете 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.

