Jesienna sałatka z dynią, soczewicą i kozim serem

40—45 Min

Składniki - Ilość osób: 2

= Kotányi Produkte

250 g	Dynia Hokkaido lub piżmowa
2 łyżki	Olej
0.5 łyżeczki	Kurkuma mielona
0.25 łyżeczki	Harissa mieszanka przyprawowa
0.5 łyżeczki	Sól
1 łyżeczka	Ocet balsamiczny
100 g	Jarmuż
120 g	Ser kozi
200 g	Gotowana soczewica
0.5 szt	Czerwona cebula
2 łyżki	Orzechy włoskie

Na dressing

2 łyżki	Oliwa z oliwek
1 łyżka	Ocet balsamiczny
1 łyżeczka	Syrop klonowy
1 szczypta	Sól z Kopalni Soli „Wieliczka”
1 szczypta	Pieprz Czarny mielony

Przygotowanie

1. Rozgrzej piekarnik do 180 stopni. Dynię umyj i obierz (jeśli używasz Hokkaido, możesz zjeść też ze skórką). Dynię pokrój w plasterki o szerokości 1,5 cm i przełóż do miski. Dopraw kurkumą Kotányi, harissą, solą, octem i 1 łyżką oleju.
2. Dynię przełóż na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i piecz 20 minut. Upieczoną dynię pozostaw do ostygnięcia na 10 minut.
3. Jarmuż umyj, wlej 1 łyżkę oliwy i sól, a następnie wetrzyj rękami oliwę i sól w jarmuż, aby zmiękł. Cebulę pokrój w półksiężyce, a orzechy grubo posiekaj i upraż na małym ogniu na suchej patelni.
4. Do miski dodaj jarmuż, soczewicę, cebulę i dynię, wymieszaj. Wszystkie składniki sosu połącz, polej sałatkę, dodaj kozi ser i orzechy włoskie i od razu podawaj.