



Salată de castane

🕒 – Min. 

Pregătire

- 1 Se prăjesc cubulețele de bacon într-o tigaie cu puțin unt.
- 2 Se umplu 3 boluri, unul cu făină, unul cu ouă bătute și unul cu pesmet panko.
- 3 Se prepară castanele. Se rulează mai întâi în făină, apoi în amestecul de ouă și la final în pesmetul de panko.
- 4 Într-o crăticioara se adaugă uleiul vegetal, aproximativ 4cm înaltime și se prăjesc castanele în uleiul încins până devin crocante. Se scurg apoi pe o bucată de hârtie de bucătărie.
- 5 Se spală para și se taie în fâșii fine. Apoi se spală și se mărunțește salata verde.
- 6 Pentru dressing, amestecați bine toate ingredientele într-o cană. Aranjați salata cu toate ingredientele și stropiți cu dressingul.

Ingrediente

♦ = Kotányi Produkte

1	Radicchio (cicoare roșie)
1	Andivă creață
100 g	Castane, coapte și decojite
1	Ou
60 g	Pesmet Panko
6 linguri	Făină
500 ml	Ulei vegetal
6 linguri	Bacon tăiat cubulețe
2 linguri	Unt
1	Pară
1 cană	Struguri (boabe roșii & verzi)
150 g	Brânză blue (la alegere)
5 linguri	Ulei de măsline
3 linguri	Ulei balsamic
1 lingură	Muștar de Dijon
1 vârf	♦ Sare de Himalya iodată
1 linguriță	Miere

