

Salată de castane

— Min.

Ingrediente

= Kotányi Produkte

1	Radicchio (cicoare roșie)
1	Andivă creață
100 g	Castane, coapte si 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

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 si se prajesc 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.