



Ingrediente 2 Porții

♦ = Kotányi Produkte

200 g	Căpșuni
200 g	Salată de plante sălbatice
75 g	Ridichi
2 buc	Burrata
1 linguriță	Muștar
3 linguri	Ulei de măsline
1 buc	Lămâie
1 linguriță	Miere
1 linguri	♦ Verdeturi de Provence
1 vârf	♦ Piper negru boabe

Salată proaspătă cu căpșuni, ridichi și burrata

🕒 20–30 Min. 🍴 🍴 🍴

Pregătire

- 1 Mai întâi se dă coaja de lămâie prin răzătoare, apoi se storc jumătățile de lămâie. Se spală salata. Căpșunile se tăie în jumătăți sau sferturi.
- 2 Se spală ridichile și se taie în jumătăți sau sferturi.
- 3 Pentru dressing, se combină într-o ceașcă muștarul, sucul de lămâie, mierea și amestecul de condimente pentru salată. Se amestecă uleiul de măsline și se condimentează cu sare după gust.
- 4 Se amestecă salata de plante sălbatice cu căpșunile și ridichile. Se toarnă peste o cantitate generoasă de dressing.
- 5 Se rupe burrata și se împrăștie peste salată. De servit cu o baghetă proaspătă.

