

Ingrediente 2 Porții

= Kotányi Produkte

200 g	Căpșuni
200 g	Salată de plante sălbatice
75 g	Ridichi
2 buc	Burrata
1 linguriță	Mușstar
3 linguri	Ulei de măsline
1 buc	Lămâie
1 linguriță	Miere
1 linguri	Verdețuri 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 mușstarul, 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.