



Веган тартар от домати

⌚ 30–45 Минути   

Подготвка

- Измийте и подсушете босилека. Нарежете на тънки лентички.
- Поставете доматите във връща вода за 30 секунди. След това веднага ги помонете в купа с ледена вода. Така ще можете да махнете доматените обелки по-лесно.
- Нарежете обелените домати на кубчета – махнете семките. Обелете и нарежете лука шалот на ситно.
- Разбъркайте съставките внимателно със зехтин и балсамов оцет. Овкусете със сол, пипер и мелничка Рустикана. Оставете настрана за няколко минути.
- Запечете кедровите ядки за крамко на тиган.
- Сервирайте доматите с помощта на ринг. Поръсете с кедровите ядки и босилек.

СЪВЕТ: Поднесете с канапси, маслини, веган моцарела и багета.

За гарнитура

Канапси

Маслини

Веган моцарела

