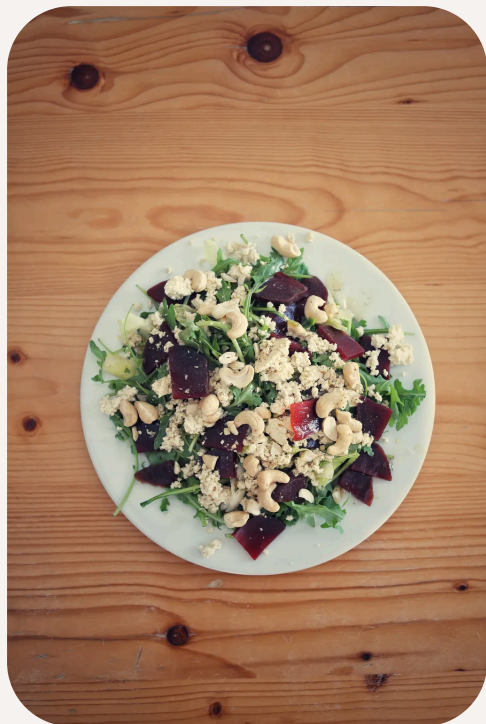


Trojbarevný salát s pomerančovou zálivkou



Ingredience na 10 porcí

ZÁLIVKA

pomerančový džus – 285 g

olivový olej – 57 g

balsamico krémové – 21 g

agávový sirup – 42 g

sol – 1 g

korení mleté – 1 g

SMĚS

tofu natural – 741 g

citronová šťáva – 61 g

řepa předvařená – 600 g

ledový salát – 950 g

rukola – 150 g

kešu ořechy – 300 g

Zálivka

Z olivového oleje, pomerančového džusu, balsamica, soli, pepře a agávového sirupu umícháme zálivku.

Tofu

Tofu rozdrobíme prsty a smícháme s citronovou šťávou.

Řepa

Vakuovanou vařenou řepu přepůlíme a nakrájíme na tenké plátky.

Salát

Natrhané listy ledového salátu smícháme s rukolou.

Servírování

Do hlubokého talíře naneseeme směs římského salátu a rukoly, posypeme rozdrobeným tofu a nakrájenou řepou a přelijeme pomerančovou zálivkou. Nakonec posypeme kešu ořechy.