Trojbarevný salát s pomerančovou zálivkou

Ingredience na 10 porcí

ZÁLIVKA

pomerančový džuš – 285 g
olivový olej – 57 g
balsamico krémové – 21 g
agávový sirup – 42 g
sol – 1 g
korenie 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 naneseme směs římského salátu a rukoly, posypeme rozdrobeným tofu a nakrájenou řepou a přelijeme pomerančovou zálivkou. Nakonec posypeme kešu ořechy.