

SAŁATKA z serem Le Reblochon de Savoie

Składniki dla 4 osób:

- ½ sera La Reblochon de Savoie (ser normalny ma ok. 14 cm średnicy)
- 3-4 marchewki
- 1 awokado
- 2 pomarańcze
- 4 łyżki oliwy z oliwek
- 2 łyżki oliwy z orzechów laskowych
- sos winegret
- sól, świeży pieprz

Czas przygotowywania: ok. 20 minut

Sposób przygotowania:

Ścieramy trochę skórki pomarańczowej.

Obieramy marchewkę i kroimy w cienkie słupki.

Awokado kroimy w małe kawałki.

Do salaterki wyciskamy sok z pomarańczy, następnie mieszamy z oliwą z oliwek, olejem orzechowym, skórkami z pomarańczy, solą i pieprzem.

Kroimy ser Reblochon w małą kostkę.

Wszystkie składniki łączymy w naczyniu, mieszamy z winegretem i schładzamy.

Podawanie:

Po schłodzeniu najlepiej smakuje z tostami.

Smacznego :)