



SALATĂ DE IARNĂ COLORATĂ



6 PORȚII

INGREDIENTE

1-2 rădăcini de pătrunjel sau păstârnac
2 morcovi galbeni
1 morcov mare
2 morcovi mov închis
1 sfeclă (Chioggia) mică
200 g salată de toamnă (de ex. valeriană, andive, cicoare)
10 jumătăți de nucă
2 linguri de zahăr
1/2 linguriță condimente turtă dulce

Dressing pentru salată:

2 linguri de ulei de nucă
2 linguri de ulei de rapiță
2-3 linguri de vin alb
coajă rasă de portocală
sare cu ierburi
piper negru proaspăt măcinat

MOD DE PREPARARE

Se decojesc rădăcinoasele. Rădăcina de pătrunjel se taie în cuburi mici. Morcovii galbeni și morcovul normal se taie în bețișoare. Cu un feliator pentru legume se taie fin morcovii mov și sfecla Chioggia. Salata se spală, se scurge, și, după preferințe, se taie de mărimea unei înghițituri.

În apa sărată, se fierb separat rădăcina de pătrunjel, morcovii galbeni și morcovul normal până când textura lor devine fragedă-crocantă. Se scurg, se pun în apă rece și se scurg din nou.

Se caramelizează zahărul într-o cratiță. Se adaugă nucile și se îmbracă în zahăr. Se transferă nucile într-un vas termorezistent, se presară condimente de turtă dulce și se lasă să se răcească.

Se amestecă toate ingredientele pentru dressingul de salată și se azonează după gust. Se aranjează salata într-un bol mare și se stropește cu dressing. Se fărâmițează jumătățile de nucă și se presară pe deasupra.