



## DRESSING DE CEAPĂ VERDE CU NUCI ȘI RODII



6 PORȚII

### INGREDIENTE

2 linguri de miez de nucă  
3 legături de ceapă verde  
2 ouă  
½ rodie

Sos:

3 linguri de ulei de floarea soarelui  
1 lingură de melasă de rodie  
1-2 linguri de suc de lămâie  
2 prafuri de zahăr  
½ linguriță de chimion măcinat  
2 prafuri de scorțișoară  
1 porție (0,1 gr) de fire de șofran zdrobite  
2 linguri de capere mici murate  
1 hașmă tăiată fin  
1 lingură de frunze de hasmațuchi, tocate mărunt  
1 lingură de cepșoară tocată mărunt  
1 lingură de frunze de coriandru tocat mărunt  
sare și piper negru proaspăt măcinate  
coajă de lămâie

### MOD DE PREPARARE

Se toacă nucile în bucăți mari și se prăjesc într-o cratiță până se usucă. Se pun pe o farfurie. Ceapa verde se spală bine și se curăță, dar se lasă și mustațile. Se taie pe jumătate pe lungime și se așează cu două ouă pe un recipient de gătit perforat. Se pun pe nivelul 2 și se fierb la aburi timp de cinci minute la 100° C. Se închide cuptorul, se scoate ceapa verde și se lasă ouăle încă zece minute în căldura rămasă.

Se sarează ușor cepele verzi.

Se extrag semințele de rodie.

Se amestecă toate ingredientele pentru sos, inclusiv ierburile și se azonează din plin. Se lasă ouăle fierte timp de cinci minute în apă rece, se curăță de coajă și se toacă mărunt. Se amestecă ouăle tocate cu sosul - se gustă pentru a vedea dacă trebuie să se adauge condimente.

Se așază cepele verzi pe un vas oval și se ornează cu sosul. Se decorează cu nuci, semințe de rodii și puțină coajă de limetă.