



SOS CU FRUCTUL PASIUNII PENTRU SALATE



INGREDIENTE

Vinegretă:

2 bucăți de fructul pasiunii
2 linguri de oțet balsamic alb
4 linguri de ulei din semințe de struguri
puțină coajă de limetă, puțin zahăr
sare cu ierburi, piper negru proaspăt măcinat
piper Sichuan măcinat
1 lingură de cepșoară tocată mărunț
1 lingură de lămâie tocată mărunț
verbină

MOD DE PREPARARE

Se taie fructele pasiunii pe jumătate și se folosește o lingură pentru a se extrage pulpa fructelor. Se amestecă cu oțet, ulei, un praf de coajă de limetă, zahăr, sare cu ierburi și piper negru. Se toarnă ușor peste sparanghel gătit la abur (de exemplu) și se condimentează cu piper sichuan măciant și ierburi.

O plăcere pentru papilele gustative! Încearcă aceste arome fructate cu sparanghel alb și vei avea o surpriză plăcută.