

Sałatka ze szparagami, batatami i serem camembert

Wyśmienita sałatka, w której połączyliśmy orzechowy smak camemberta, delikatność szparagów i głębie smaku batatów.



Przepis



Dodatkowe informacje o przepisie:

 30MIN



Składniki

- 1 krążek sera camembert
- 2 średnie bataty
- 1 pęczek szparagów
- 2 łyżki oliwy
- 3 garście rukoli
- sól i pieprz do smaku
- Sos:
 - 2 łyżki oliwy
 - 2 łyżki soku z cytryny
 - ½ łyżeczki granulowanego czosnku
 - 1 łyżeczka miodu
 - ½ łyżeczki soli

Bataty obierz i pokrój w kostkę. Oprósz solą i pieprzem, łyżką oliwy i wymieszaj. Rozłóż pojedynczą warstwę na blaszce i piecz przez 20 minut (wymieszaj w połowie pieczenia). W międzyczasie umyj szparagi i odetnij twarde końcówki. Pokrój szparagi na kawałki wielkości kęsa, polej łyżką oliwy i oprósz solą. Wrzuć je do rozgrzanego piekarnika zaraz po wyjęciu batatów i piecz przez 8-10 minut, do miękkości. Upieczone warzywa wymieszaj z rukolą, dodaj camembert pokrojony w trójkąciki. Wymieszaj wszystkie składniki sosu i polej sałatkę.