Салат из хурмы, авокадо и зёрен граната

Автор: Мухаббат
21.10.2013 12:50 - Обновлено 22.10.2013 07:09

Этот салат я приготовила по просьбе моей интернет-подруги Танюши Романовой (Корецкой), из далёкого Ачинска. Вот так случается, что увлечение кулинарией связывает со многими людьми по всему миру, теми, кто любит и хочет творить на кухне. Танечка - благодарная, доброжелательная, независтливая, позитивная и очень юморная. Отличная хозяйка, жена и мамочка. Общение с ней, мне лично, доставляет массу удовольствия. Будь здорова, дорогая, и всего тебе самого наилучшего. Салатик думаю, придётся тебе по вкусу, поскольку сладковатая хурма отлично дополняет бархатистый вкус авокадо, ну а зёрна граната и заправка привносят свой вкусовой нюанс.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на 2 порции:

1 спелое авокадо

1 хурма

2 ст.л. зёрен граната

1 пучок листового салата

для заправки:

2-3 ст.л. растительного масла

1 ст.л. гранатового сока

1 ч.л. бальзамической карамели (если таковой нет, то можно заменить тёмным бальзамическим уксусом с добавлением щепотки сахара)

соль

молотый чёрный перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Гранат вымыть, разрезать и вынуть зёрнышки. Отложить 2 ст.л., и из некоторого количества зёрен выдавить сок. Процедить.

Листья салата перебрать, вымыть и обсушить бумажным полотенцем. Крупно нарвать или порезать.

Авокадо вымыть, разрезать напополам, вынуть косточку и очистить от кожицы. Нарезать крупными поперечными ломтиками.

Хурму вымыть, разрезать на четвертинки, удалить косточки и нарезать тонкими пластинками.

Автор: Мухаббат
21.10.2013 12:50 - Обновлено 22.10.2013 07:09

Заправка: [illegible] Тебовой [illegible] зёрен граната,