



Tálalás: **2 főre**



Előkészítés:



Elkészítés:



Okos Tímea Kitti

ŐSZI SALÁTA SÜLT MÉZES-BALZSAMOS FÜGÉVEL ÉS KÉCSAJTTAL

Szeretünk fügeszezon! És ezt legjobban egy őszi salátával tudjuk kifejezni, amit egyszerűen muszáj megkóstolnotok!

HOZZÁVALÓK

8-10 db füge

0,5 dl olívaolaj

0,5 dl méz

3-4 ek balszamecet

só,bors

100 g kécsajt

friss rukkola

50 g mandula

1 fej lilahagyma

friss bazsalikom

ALLERGÉNEK

- 1** A fügek előkészítése: A gyümölcsöt negyedeljük, olívaolajjal, mézzel, balszamecettel meglocsoljuk, sózzuk, borsozzuk, majd 175 fokon 20 percig sütjük.
- 2** A rukkolaágyra helyezett sült fügekre kécsajtot szórunk.
- 3** Lilahagyma karikákat adunk hozzá.
- 4** Mandulával díszítjük.
- 5** A maradék mézes-bazsalikomos-olívaolajos öntettel meglocsoljuk, friss bazsalikkal tálaljuk.



Töltse le további receptjeinket az auchan.hu/receptek oldalról!



auchan