

Puuviljasalat apelsini, majoneesi ja pardilihaga



Ettevalmistamine

1. Valage eelnevalt kuumutatud pannile veidi õli ja pange KITCHEN ME Traditsioonilised pardišnitlid. Kūpsetage mõlemalt poolt umbes 5 minutit. Seejärel pange taldrikule, katke fooliumiga ja laske seista soojas 5 minutit.
2. Mandlid, küüslauk ja till peenestage mikseris. Rooma salati lehed pange taldrikule, puistake peale viilutatud pirn ja vaarikad. Puistake mandlipuru.
3. Segage majonees, apelsinikoort, apelsinimahl ja tšilli.
4. Salat serveerige apelsinimajoneesi ja kūpsetatud pardilihaga

Tagasi retsept nimekirja

KOOSTISAINED

350 g	KITCHEN me Traditsioonilist pardifilee šnitlit
	Õli kūpsetamiseks
50 g	mandleid
1/2	küüslauguküünt
2-3	tillioksakest
Mõned	rooma salati lehed
1	suur pirn
125 g	vaarikaid
50 g	majoneesi
1 sl	riivitud apelsinikoort
30 g	värskelt pressitud apelsinimahla
Näpuotsatäis	jahvatatud tšillit