



Зеленый салат с заправкой из творожного соуса и анчоуса



Ингредиенты

- Анчоус 5 шт
- Сыр творожный сливочный Hochland Professional 50 г
- Оливковое масло 5 мл
- Горчица дижонская зерненная 2 г
- Салат романо пф 20 г
- Шпинат св пф 20 г
- Редис с ботвой пф 40 г
- Огурец св пф (кольца) 50 г
- Лук 10 г
- Бобы Эдамаме 15 г
- Жареный лук фри 5 г
- Укроп пф (мелкорубленный) 5 г
- Вареное яйцо 1 шт

Приготовление

Взбить творожный соус с анчоусом, оливковым маслом, горчицей и посолить по вкусу. Смешать салатные листья с овощами, зеленью, заправить сыром творожным сливочным. Посолить по вкусу и положить в тарелку. Поверх салата положить лук фри и отварные яйца.

Тип продукта



Сливочный творожный сыр
1 кг