



Azijietiškos salotos su braškėmis, smidrais ir paukštiena



Gaminimas

- KITCHEN ME antienos filė su prieskoniais nusausinkite popieriniu rankšluosčiu. Įpjaukite odelę ir dėkite kepti į įkaitintą keptuvę odelė žemyn. Apkepinkite iki apskrudimo, tuomet apverskite. Baikite kepti 200 °C orkaitėje apie 10-12 min.
2. Smulkiomis juostelėmis supjaustykite agurką. Smidrus nulupkite, perpjaukite per pusę ir trumpai apkepinkite keptuvėje, pagardinkite žiupsneliu druskos.
3. Į trintuvą sudėkite keletą kalendrų šakelių, pilkite BIONATURALIS ekologišką alyvuogių aliejų „Extra Virgin“, KIKKOMAN sojų padažą, BIONATURALIS ekologišką baltojo vyno actą ir DANSUKKER auksaspalvį sirupą. Sudėkite česnaką, įtarkuokite imbiero skiltelę ir citrinos žievelę. Viską sutrinkite iki vientisos konsistencijos.
4. Į lėkštę sudėkite salotų mišinį, agurką ir užpilkite pagamintu padažu. Ant viršaus išdėliokite braškių griežinėlius bei apkepintus smidrus.
5. Iškeptą antienos filė aptepkite KĖDAINIŲ KONSERVAI kepsnių padažu „Montreal“ ir dėkite ant salotų.
6. Puoškite šviežiomis kalendrų šakelėmis.
- Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui ir VMG komandai
- Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

170 g	KITCHEN ME antienos filė su prieskoniais
150 g	ilgavaisio agurko
200	smidrų
žiupsnelio	druskos
Keleto šakelių	kalendros
2 šaukštų	BIONATURALIS ekologiško alyvuogių aliejaus Extra Virgin
1 šaukšto	KIKKOMAN sojų padažo
1 šaukštelio	BIONATURALIS ekologiško baltojo vyno acto
1 šaukštelio	DANSUKKER auksaspalvio sirupo
1 skiltelės	česnako
1 mažos skiltelės	imbiero
1/2	citrinos žievelės
150 g	salotų mišinio
4-5	braškių
1 šaukšto	KĖDAINIŲ KONSERVAI kepsnių padažo Montreal