



Dekonstruota Alfo mišrainė



Gaminimas

- Visus ingredientus sumaišykite kartu ir leiskite pastovėti 10-15 min.
- Ant lentos sudėliokite visus mišrainės ingredientus. Taip pat galite naudoti marmurinę plytelę, padėklą arba serviravimo lėkštę.

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su [VMG komanda](#).
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

	Salotų ingredientai:
	Salotų lapai
	Lapiniai kopūstai
	Raudonieji svogūnai
	Avokadai
	Mangai
keptas	grilio haloumi sūris
keptos	grilio cukinijos
keptos	grilio moliūgų riekelės
keletos riekelių	Sūdytos lašišos
	Agurkai
	Vyšniniai pomidoriukai
	Alyvuogė
	Kalendros
	Mėtos
	Svogūnų laiškai
80 g	Kitchen me sūdytos-parūkytos antienos file
	Azijietiškas padažas:
2 v.š.	terijaki padažo
3 v.š.	sojų padažo
1 stiebelio	citrinžolės
1 žaliosios	citrinos sulčių
pagal skonį	Cukraus sirupo
pagal poreikį	Kalendrų lapelių

pagal poreikį	Skrudintų sezamo sėklų
	Majonezinis padažas su moliūgais:
120 g	moliūgo tyrės
120 g	naminio majonezo
Gero žiupsnio	juodųjų pipirų
pagal poreikį	Citrinos sulčių
	Medaus ir garstyčių padažas:
2 v.š.	garstyčių
2 v.š.	medaus
1 apelsino	sulčių
Kelių griežinėlių	imbiero šaknies
šlakelis	Alyvuogių aliejaus