

Steigisalat avokaado, ubade ja fetajuustuga



Ettevalmistamine

1. Segada ühtlaselt kõik kastme koostisosad, välja arvatud õli; seejärel valada peenikese joana juurde õli, aeglaselt raputades. Lõpuks segada kõik ühtlaselt kokku.
2. Kuumutada praepannil 2 sl õli, panna steigid pannile ning praadida kummaltki poolt umbes 3 minutit. Keerata kuumus maha, puistata peale sool ja pipar ning katta või mässida fooliumiga ning jätta 5-10 minutiks seisma.
3. Kui liha jahtub, rebida pestud salatilehed tükkideks, segada sisse pestud oad, tomatipooled, juust ja seemned. Panna salat serveerimistaldrikutele. Lõigata avokaado pooleks, eemaldada kivi, koorida ning lõigata ribadeks ja panna igale taldrikule mõni riba. Viilutada laim ja panna igale taldrikule paar viilu. Seejärel pihustada peale kastet ning viimistleda õhukeselt viilutatud steigiga.

Tagasi retsept nimekirja

KOOSTISAINED

440 g	KITCHEN me värsket marineeritud "BLACK ANGUS" veiseliha steik
Vastavalt maitsele	Soola
Vastavalt maitsele	Musta pipart
2 sl	Oliiviõli
3 pead	Rooma salatit
1 purk	Punaseid ube
Peotäis	Kirsstomateid
½ tassi	Fetajuustu
1	Laim
1	Avokaado
2 sl	Erinevaid seemneid (päevalille, kõrvitsa- ja seederänniseemneid)
Kimp	Koriandrit
Mõned	Varred rohelist sibulat
	Kastmeks:
1	Küüslauguküüs
½ tl	Suhkrut

½ tl	Laimikoort
Vastavalt maitsele	Soola
Vastavalt maitsele	Musta pipart
¼ tassi	Laimimahla
¼ tassi	Oliiviõli

Alla laadida: www.balticlarus.lt/ee/kitchen-me/retseptid/veiseliha/steigisalat-avokaado-ubade-ja-fetajuustuga.htm?tpl=pdf