A'la tatar z buraków

FAMILY

Polecane na: **przystawki i przekąski, sałatki, śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

25 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- ugotowane buraki ćwikłowe - 180 g
- mrożona fasolka szparagowa cięta - 50 g
- orzechy włoskie - 4-5 szt.
- kiełki (mieszanka łagodna) - trochę
- zielony sos winegret: -
- gałązki bazylii - 4 szt.
- gałązki tymianku - 4 szt.
- młody szczypiorek - 1/2 pęk
- oliwa z oliwek - 2-3 łyżka
- ocet jabłkowy - 1 i 1/2 łyżka
- sok z limonki - 1 i 1/2 łyżka
- sól - szczypta
- syrop klonowy - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Fasolkę gotujemy 10 minut w lekko osolonej wodzie, odcedzamy, studzimy.
Zioła przeznaczone na winegret płuczemy, otrząsamy z nadmiaru wody, skubiemy liście i razem z oliwą, octem i sokiem z limonki miksujemy na gładką masę. Doprawiamy solą i syropem.
Obrane buraki kroimy w cienkie paseczki, mieszamy z 1/3 sosu i 1 łyżką syropu klonowego.
Za pomocą pierścienia do formowania potraw (średnica 8 cm) z buraczków układamy wieżyczki na dwóch talerzach.
Na buraczki kładziemy fasolkę, kiełki i posiekane orzechy.
Całość polewamy resztą sosu winegret.