# Rukola w miodowo imbirowym sosie z chili

dorotaR

Polecane na: **sałatki**

Kuchnia (region): **arabska**

## Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 1 porcja

## Składniki:

- rukola - 1 garść
- szpinak baby - 1 garść
- rzodkiewki - kilka
- migdały - 1 łyżka
- ocet cherry - 1 łyżka
- oliwa - 2 łyżka
- imbir świeży - pół cm
- słodki sos chili - 1 łyżka
- miód lawendowy - 1 łyżeczka

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Rukolę i świeży szpinak wypłucz dobrze w chłodnej wodzie by wypłukać z niego piasek. Zieleninę przełóż do suszarki do sałaty i odwiruj (musi pozostać sucha by sos z niej nie spłynął). Rzodkiewki umyj, lekko osusz i pokrój w ćwiartki. Szpinak i rukolę przełóż do salaterki. Do zieleniny dodaj rzodkiewki. Płatki migdałowe upraż na suchej patelni (do czasu aż zaczną ładnie pachnięć i lekko zbrązowieją. Posyp nimi sałatkę. Imbir obierz i zetrzyj na tarce o drobnych oczkach. Do zakręcanego słoiczka wlej oliwę, ocet, miód i słodki sos chili, dodaj starty na drobnej tarce imbir. Zakręć i wszystko potrząsaj. Sosem polej sałatkę i wszystko wymieszaj.