Łosoś wędzony na sałacie z sosem musztardowo-olejowym

MonikaB

Polecane na: **sałatki**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min

2 porcje

Składniki:

- Sałata rzymska - 1 szt.
- Jajko przepiórcze - 5 szt.
- Łosoś wędzony w plastrach - 100 g
- Kiełki rzodkiewki - szczypta
- Natka pietruszki - kilka listków
- Olej sezamowy BIO PLANETE - 2 łyżka
- Musztarda francuska - 3 łyżka
- Sok z cytryny - do smaku
- Sól, pieprz - do smaku

Dodatkowe info:

Sałatę rzymską możemy zastąpić mixem sałat.
Do łososia pasują także kapary czy suszone pomidory w oleju i tradycyjnie tak łączę. Jednak orzechowy smak oleju sezamowego sprawił, że dla mnie połączenie kiełków rzodkiewki i nasion gorczycy z musztardy francuskiej wystarczyło. Orzechy i prażone nasiona również wskazane.

Sposób przygotowania:

KROK 1: W pierwszej kolejności gotujemy jaja przepiórcze. Wrzucone do wrzącej wodzie gotujemy ok. 3 minuty, a następnie szybko studzimy, obieramy i kroimy na pół.
Sałatę rzymską rozdrabniamy w ulubiony sposób, układamy na talerzu. Użyłam najmłodsze listki z dwóch główek sałaty. Płaty łososia kroimy w mniejsze fragmenty, zwijamy w ruloniki i układamy na sałacie. Skrapiamy sokiem z cytryny. Pomiędzy plastry łososia układamy połówki jaj przepiórczych, posypujemy kiełkami rzodkiewki. Doprawiamy solą i pieprzem. W naczyniu mieszamy musztardę i olej sezamowy BIO PLANETE.
Polewamy sałatkę.
Odstawiamy w chłodne miejsce.