Sałatka z czerwoną komosą i topinamburem

Magdalena Nagler - foodmania

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

Warto wiedzieć:

45 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- czerwona komosa ryżowa - 4 łyżka
- topinambur - 200 g
- pestki dyni - 1 łyżka
- oliwa z oliwek - 1 łyżeczka
- pomidorki koktajlowe - kilka
- świeża kolendra - trochę
- sól himalajska - 1 szczypta
- curry - 1 szczypta
- przyprawa ajowan - 1 szczypta

Dodatkowe info:

Kuszące, niebanalne smaki zamknięte w lekkiej sałatce!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Komosę ryżową opłukać, po czym ugotować w wodzie.

KROK 2: Topinambur obrać, pokroić w dość cienkie plastry, ułożyć na blaszce, skropić oliwą oraz obsypać przyprawami- piec około 20 minut w 180 stopniach. Po 10 minutach pieczenia topinamburu dołożyć na blaszkę przekrojone na połówki pomidorki koktajlowe.

KROK 3: Ugotowaną komosę wymieszać z upieczonymi warzywami, a całość posypać uprażonymi pestkami dyni i kolendrą.