




Sałatka z fenkuła, radicchio i mango

 Nikita

Polecane na: [przystawki i przekąski](#), [sałatki](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 3 porcje

Składniki:

koper włoski - 200 g
mango - 200 g
cykoria - 150 g
sos: -
miód - 1-2 łyżeczka
musztarda - 1 łyżka

oliwa z oliwek - 1 łyżka
ocet domowy np. gruszkowy,
truskawkowy lub jabłkowy - 1 łyżka
sól - 1/4 łyżeczka
pieprz - - szczypta
cebula dymka - - trochę
pistacje - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Bulwę kopru włoskiego pokroić w paski (3-4 cm długości i 2-3 mm grubości), mango w kawałki (1 cm), a dymkę w krążki (5 mm). Cykorie posiekać w paseczki. Wszystkie składniki wymieszać w misce. Z podanych składników zrobić sos: musztardę, miód, ocet, olej, sól, pieprz wymieszać, poleć sałatkę. Liście kopru włoskiego posiekać, posypać sałatkę po wierzchu razem z pistacjami. Odstawić na 30 minut, doprawić ewentualnie do smaku i podawać.