Sałatka z łososiem, winogronami, nagietkiem i sosem tysiąca wysp

Dorota Rozbicka

Polecane na: **lunchbox, sałatki, śniadanie**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

15 min

1 porcja

Składniki:

- sałata rzymska mini - 1 szt.
- łosoś wędzony - 100 g
- pomidorki koktajlowe - 100 g
- winogrona - 100 g
- orzechy włoskie posiekane - 2 łyżka
- kwiaty nagietka lub inne jadalne - 2 szt.
- majonez lub jogurt - 2 łyżka
- ketchup - 2 łyżka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- sok z cytryny - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Sałatę myjemy, osuszamy w wirówce do sałaty i rwiemy na mniejsze kawałki, wrzucamy do miski lub na duży talerz.

Pomidorki i winogrona myjemy, możemy przekroić na połówki, układamy na sałacie.

Wędzonego łososia kroimy na mniejsze kawałki i układamy na sałacie.

Przygotowujemy sos. Majonez/jogurt mieszamy z ketchupem (możemy dodać łyżeczkę musztardy), doprawiamy do smaku solą, pieprzem i sokiem cytrynowym.
Dressingiem polewamy sałatkę.

Całość posypujemy posiekanymi orzechami i płatkami nagietka.