



Grillujemy z Rosé

### **Sałatka z grillowanych szparagów, orzechów laskowych z oscypkiem, truskawkami**

- pęczek białych, obranych szparagów
- pęczek zielonych szparagów
- 2 pęczki dymki z małymi cebulkami
- garść rozmrożonego i wyłuskanego bobu
- garść mieszanki dowolnych liści i ziół : rukwi wodnej, bazylii, estragonu, melisy, musztardowca, bazylii, mięty, szpinaku, rzymskiej sałaty
- 6 łyżek oleju rzepakowego
- 2 łyżki czubate utłuczonych, prażonych, obranych orzechów laskowych
- 3 łyżki octu jabłkowego
- 1/4 łyżeczki startego świeżego imbiru
- 2 łyżki syropu z pędów sosny lub syropu z kwiatów czarnego bzu
- sól wędzona
- cukier brązowy
- truskawki przekrojone na pół (maliny, plasterki jabłek, grillowana brzoskwinia, melon lub arbuz)
- oscypek (każdy kozi/ owczy ser z nutą dymu idealnie tu pasuje)
- 2 posiekane ząbki czosnku

Szparagi przekładamy do miski. Dymkę przekrawamy po długości na pół razem ze szczypiorem. Dodajemy do szparagów. Dorzucamy czosnek, 2 łyżki oleju rzepakowego, szczyptę cukru brązowego. Delikatnie mieszamy i przekładamy na rozgrzany ruszt lub patelnię grillową. Grillujemy z dwóch tak aby zachowały jędrność i cukrem nabrały miejscami karmelowego zapachu. Posypujemy solą wędzoną. Z octu, imbiru, 4 łyżek oleju, syropu i soli ukręcamy sos. Warzywa kroimy w skośne 5 cm kawałki, dorzucamy orzechy, garście ziół, bób i delikatnie mieszamy z sosem. Pozostaje nam dołożyć gdzieś cienkie plasterki sera (oscypek sobie grillujemy) i owoce dla świeżości.

W wersji wegańskiej omijamy ser lub zamieniamy go na wędzone tofu. Sama kompozycja warzyw jest świetna. Dogrillować możemy młody groszek w strączkach, fasolkę szparagową, hiszpańskie papryczki zielone „piment os de padron”, młode cukinie na chrupiąco, boczniki do intensywnego przypieczenia.