

SALATKA Z MŁODEGO SZPINAKU Z TRUSKAWKAMI I OCTEM BALSAMICZNYM

SKŁADNIKI (dla 2 – 3 osób)

100 g młodego szpinaku

1 garść orzeszków piniowych lub nerkowca

10 – 15 truskawek

50 g parmezanu

na sos:

1,5 łyżki oliwy

1 łyżeczka octu balsamicznego

1 łyżeczka soku z cytryny

sól, świeżo mielony pieprz

Szpinak myjemy, orzeszki prażymy na suchej patelni, truskawki myjemy, pozbawiamy szypułek i kroimy na ćwiartki, parmezan skrawamy na cienkie wiórki obieraczką do warzyw. Łączymy wszystkie składniki. W miseczce mieszamy składniki sosu, polewamy nim sałatkę i podajemy natychmiast.

SŁODKA PRYZYSTAWKA Z TRUSKAWEK I CZEKOLADY

SKŁADNIKI:

2 tabliczki (po 100 g każda) gorzkiej czekolady z jak największą zawartością kakao (minimum 70%)

garść dorodnych truskawek najlepiej z dużymi szypułkami

patyczki do szaszłyków lub długie wykałaczki

opcjonalnie: kieliszek koniaku lub brandy

Truskawki myjemy i dobrze osączamy (muszą być suche bo inaczej czekolada będzie gorzej przywierać), szypułki pozostawiamy. Czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej. Stawiamy garnek z wodą na gazie i zagotowujemy. Kiedy woda zaczyna wrzeć na garnku ustawiamy miskę tak by jej dno nie dotykało powierzchni wody. Do miski wkładamy połamaną na małe kawałki czekoladę i mieszamy, aż się rozpuści. W gorącej czekoladzie zanurzamy do połowy truskawki nadziane na wykałaczki lub patyczki do szaszłyków. Odstawiamy do zastygnięcia (najlepiej do lodówki) lub jemy od razu na ciepło.

UWAGI: Jeśli posiadamy naczynie do fondue możemy w nim rozpuścić czekoladę i postawić na stole wraz z miseczką z truskawkami, tak by goście sami zanurzali owoce w ciepłej czekoladzie i od razu jedli. W takiej wersji to świetny deser.

Można też do rozpuszczonej czekolady dodać odrobinę koniaku lub brandy.