

Diferentes ensaladas con tres salsas



Ingredientes para 4 personas

1 SalaVerde
1 SalaRico
1 Pepino
8 Zanahorias pequeñas

Salsa de jengibre/chili:

1 cm Jengibre 1 vaina de chili rojo
1 Cuch. de zumo de lima
200 g Crema agria
1 Cuch. peq. de jarabe de arce
Pimienta molida

Salsa de gazpacho:

200 g Vainas de pimiento, rojo/amarillo
200 g Pepino
1 Cebolla
1 Diente de ajo
100 ml Zumo de tomate
1 Cuch. peq de vinagre
2 Cuch. gr. de aceite de oliva
Azúcar
Sal
Pimienta

Salsa de miel-gorgonzola:

200 g Gorgonzola
100 g Yogur
1 Cuch. gr. de vinagre de manzana
1 Cuch. gr. miel
Sal
Pimienta molida

Consejos de preparación y conservación:

Preparar la ensalada y las verduras para el aliño. Limpiar la SalaVerde y SalaRico®, dividir por hojas, lavar y centrifugar (o escurrir en su defecto) hasta secar. Lavar el pepino, y cortar en palitos. Pelar las zanahorias y cortar también en palitos. Para la salsa de chili, partir a la mitad la vaina de chili y quitar las pepitas. Pelar el jengibre. Cortar ambos en finas tiras y cortar en trocitos muy pequeños. Mezclar la crema agria con zumo de limas y el jarabe de arce, sal y pimienta muy picante. Para la salsa de gazpacho, cortar las vainas de pimiento en tiras finas y después en cuadritos. Pelar la cebolla y el ajo y cortar en pequeños trozos. Pelar el pepino, retirar las pepitas, cortar en tiras, cortar en trozos muy finos y añadir con el pimiento, la cebolla y el ajo en un bol. Mezcle con zumo de tomate, vinagre y aceite y sazonar con azúcar, sal y pimienta. Para la salsa de



Rezepte aus der Behr Küche

miel y gorgonzola, cortar la gorgonzola en trozos pequeños. Remover el yogur con vinagre de manzana, dividir el gorgonzola y sazonar con miel, sal y pimienta. Colocar las verduras preparadas de una forma decorativa. Rellenar tres cuencos de con las salsas y colocar al lado.