

Sałatka z gruszkami, serem i sosem waniliowym

Przepyszna sałatka na każdą okazję

4 porcje    łatwy  40 Min.



Składniki:

Składniki:

0,5 opak. Laski wanilii z Wysp Pacyfiku Dr. Oetkera
130 ml oliwy
3 łyżki soku z cytryny
1 łyżka miodu
2 łyżki białego octu balsamicznego
1 czubata łyżeczka musztardy Dijon
1 szczypta soli
1 szczypta pieprzu
200 g orzechów pistacjowych
2 szt. gruszek
150 g sera z mleka koziego
120 g mix'u sałat

Sposób przygotowania:

Pół laski wanilii rozetnij wzdłuż i łyżeczką wybierz ziarna. Do miseczek wlej oliwę, sok z cytryny, miód, ocet, dodaj musztardę, miąższ wanilii, sól i pieprz do smaku. Zakręć słoik i wstrząśnij energicznie, aż składniki połączą się w gładką, gęstą emulsję. Spróbuj sosu i ewentualnie dopraw solą i pieprzem oraz miodem.

Pistacje wyłuskaj i grubo posiekaj. Gruszki umyj, przekrój na pół, usuń gniazda nasienne i pokrój w cienkie cząstki. Serki pokrusz lub pokrój.

Na czterech talerzach rozłóż po dużej garści sałat, po połowie pokrojonej gruszki i cząstki serka, polej sosem i posyp pistacjami.

Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- Zamiast Laski wanilii możesz użyć zamiennie [Pasty waniliowej Intense](#) bądź [Cukru z wanilią Bourbon Dr. Oetkera](#) w proporcji 0,5 łyżeczki albo [Ekstraktu naturalnego z wanilii Bourbon Dr. Oetkera](#) w proporcji 1 łyżeczka.