

tapas krabowo - łososiowe z maślankowo-koperkowym dressingiem

Nazwa niesamowicie długa, jak i czas, który trzeba tej przystawce poświęcić. Efekt natomiast jest piorunujący, smak zwała z nóg. Samo nadzienie można również zaserwować na zwykłym liściu sałaty polane lekkim dressingiem.

Nadzienie

Składniki:

- 1 kg pomidorów cherry (średniej wielkości) 300 gram paluszków krabowych z zalewy (te mrożone, jakościowo się nie spełniają),
- 200 gram wędzonego łososia pokrojonego w kostkę,
- 2/3 szklanki cebulki pokrojonej w drobną kostkę,
- 2 1/2 łyżki drobno posiekanego szczypiorku,
- 2 1/2 łyżki octu jabłkowego,
- 3 łyżki oliwy z oliwek,
- szczypta soli do smaku,
- pieprz kajeński lub świeżo utarty czarny wedle własnego uznania.

Wykonanie:

1. Paluszki krabowe poszatkować w malakserze, blenderze lub utrzyć na tarce. Dodać pozostałe składniki, dokładnie wymieszać i doprawić do smaku.

2. Z każdego pomidorka ścinamy czubek i pozbawiamy za pomocą małej łyżeczki, środka wraz pestkami (który możemy zużyć do sosu pomidorowego lub zupy). „Ścięte” pomidorki układamy górną do dołu na papierze ręcznikowym.

3. Starannie nadziewamy każdy pomidor jak na zdjęciu poniżej:)



Dressing Maślankowo-Koperkowy:
Składniki:

- 1 duże jajko,
- 2 łyżki świeżo wyciśniętego soku z cytryny,
- 1 1/2 łyżeczki poszatkowanego koperku,
- 1 szklanka oliwy z oliwek,
- 1/2 szklanki maślanki,
- szczypta soli do smaku,
- świeżo utarty pieprz do smaku.

Wykonanie:

1. Jajko, sok z cytryny i koperek włożyć do blendera i wymieszać, w trakcie mieszania powoli dodawać oliwę.
2. Całość z blendera przelać do średniej wielkości miseczki i dodać maślanę mieszając trzepaczką. Doprawić do smaku.

Sposób serwowania już zależy od naszej wyobraźni i polotu w danej chwili:)

