



Salată cu rulouri de somon afumat

Pași: 4

Difficulty Grad:

Ingrediente

Portions

120 g	mix salată	50 g	roșii uscate
200 g	spanac	5 g	usturoi
30 g	ceapă albă	30 g	unt
30 ml	ulei de măsline	150 g	somon afumat
15 g	susan alb și negru	100 g	smântână acră 30%
120 g	parmezan pudră	1 fir	ceapă verde
10 g	mărar	10 g	pătrunjel
3 g	fulgi chilly sau piri piri	30 g	capere

Mod de preparare

Salata cu somon afumat este o alegere perfectă pentru o masă ușoară și echilibrată, combinând prospețimea legumelor cu gustul subtil afumat al somonului. Această **rețetă ușoară de vară**, creată de **Chef Bogdan Cozma**, reunește ingrediente de calitate, cum ar fi **rulourile de somon** umplute cu o cremă delicată de smântână și parmezan, mixul proaspăt de salată și spanacul călit cu usturoi și ceapă albă. Caperele prăjite adaugă o notă interesantă, iar fulgii de chili oferă o notă picantă, echilibrând astfel întreaga compoziție. Decorul cu susan alb și negru aduce un contrast plăcut atât din punct de vedere al texturii, cât și al aspectului.

Această **salată cu somon afumat** este simplă și se prepară rapid. Gătește și tu rețeta pentru prânzuri sau cine lejere și te vei bucura de savoare cu fiecare furculiță!

1. Ceapa albă se taie Julien, usturoiul se toacă mărunt, se presară cu sare, piper și se călesc în unt. Se adăuga spanacul și se gătesc.
2. Roșiile uscate se toacă și se amestecă cu mixul de salată. Caperele se storc de excesul de zeamă și se prăjesc în ulei încins. După ce se răcesc, punem jumătate dintre ele peste salată, împreună cu

- zeama de la un lime, puțină zeamă de portocale, ulei de măsline și puțină sare.
3. Într-un bol se amestecă smântâna acră cu verdețurile tocate (pătrunjel, mărar, ceapă verde), parmezanul și chilly.
 4. Se întind felile de somon, se umplu cu crema de smântână și parmezan, și se rulează. Așezăm rulourile pe pat de salată și presărăm susan alb și negru pentru decor.

Ingrediente de calitate superioară, acum la îndemâna ta! Profită de promoțiile noastre și pregătește rețete delicioase, demne de un restaurant de top.

Autor: Chef Bogdan Cozma

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din această categorie.