

Состав:

2 ч.л. соуса Наршараб

1-2 ч.л. свежесжатого лимонного сока

4 ст.л. оливкового масла Extra Virgin

соль

черный молотый перец (или смесь из четырех перцев)

Рецепт заправки для салатов с соусом Наршараб:

Для приготовления салатной заправки смешать в небольшой емкости гранатовый соус Наршараб (классический, не острый), свежесжатый лимонный сок и оливковое масло Extra Virgin. В полученную смесь добавить по вкусу соль и черный молотый перец. Желательно использовать свежемолотый перец или смесь из четырех перцев (черного, белого, розового и зеленого) – так заправка для салата получается более ароматной.

Эта заправка прекрасно подходит для салатов из рукколы, мангольда, корна, айсберга, романо, для салатов с тунцом и других. Удачных экспериментов!

Приятного аппетита!