

Салат с ростбифом, вёшенками и спаржей под трюфельным маслом

Сложность: **средняя**



В инструкции



1 порции

Время
приготовления



20 минут

Масса нетто



220 гр.

Пищевая ценность
на 100 гр. продукта

белки 8,5 гр.

жиры 10,4 гр.

углеводы 2,4 гр.

калории 141 Ккал.



Состав набора:



Ростбиф



Сыр пармезан
тёртый



Масло
трюфельное



Томаты
черри



Грибы вёшенки



Микс салата



Спаржа зеленая

Инвентарь
для приготовления:

- разделочная доска
- небольшая кастрюля
- глубокая тарелка для холодной воды
- емкость для смешивания
- сковорода
- лопатка
- ложка
- нож

Дополнительные
ингредиенты:

- соль
- черный перец
- масло растительное



Посмотрите
видеоинструкцию на сайте
kinzamar.ru



Поднесите смартфон к QR коду
уместив весь квадрат кода
в камеру, произойдет
считывание кода.



1. В сковороде разогрейте 2 столовые ложки растительного масла. Обжарьте грибы на среднем огне до золотистого цвета, не забыв приправить их солью.



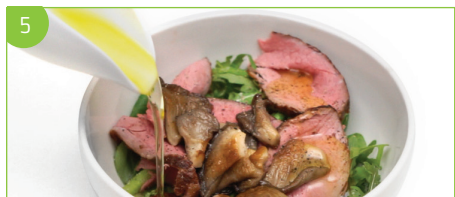
2. В кастрюлю налейте 1-1,5 литра воды и поставьте ее на сильный огонь. В кипящую воду опустите зеленую спаржу ровно на 1 минуту. Через 1 минуту достаньте спаржу из кипятка и тут же положите ее в глубокую тарелку с холодной водой.



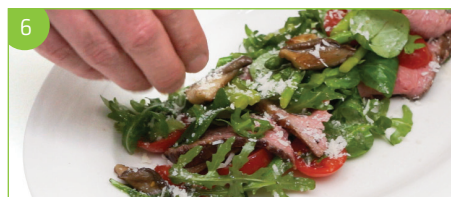
3. Спустя 2 минуты выньте спаржу из воды, сложите ее в ровный пучок и разрежьте на 3 части.



4. Нарезьте томаты черри ломтиками.



5. В емкость для смешивания положите: микс салата, нарезанные томаты черри, нарезанную спаржу, ростбиф, жаренные вешенки, приправьте солью и перцем, заправьте трюфельным маслом. Перемешайте.



6. Горкой по диагонали выложите на тарелку перемешанные ингредиенты. Сверху посыпьте готовое блюдо сыром пармезан.

Наслаждайтесь!