

Parajos jércemellsaláta sült mandarinnal és szőlővel

Hozzávalók:

- 40 dkg jércemellfilé
- 10 dkg mandarin
- 10 dkg birsalmasajt
- 10 dkg bordó szőlő
- 10 dkg fehér szőlő
- 10 dkg grapefruit
- 1 db cikória
- 10 dkg friss paraj
- só
- őrölt színesbors-keverék
- grill fűszerkeverék
- friss kakukkfű
- étolaj

Elkészítése:

A jércemellet felhevített serpenyőben hirtelen mindkét oldalán megsütjük, fűszerezzük, ízesítjük, majd sütés után pihentetjük.

A mandarint a félbevágott szőlővel serpenyőben kevés olajon hirtelen megpirítjuk.

Tálalás előtt a jércemellet felszeleteljük.

Cikórialévre helyezük a gyümölcsöket, a jércemellet, a parajleveleket, a birsalmasajtot és a felszeletelt grapefruitot, valamint a tetejére a friss kakukkfűvet.

Séfünk tippje: Jércemell helyett sült hallal vagy grillezett tofuuval is elkészíthetjük.