

Салат со спаржей, перепелиными яйцами-пашот и копченой курицей

Ингредиенты:

- Копченая куриная грудка – 155 грамм
- Салат корн – 200 грамм
- Лук-шалот – 20 грамм
- Шнитт-лук – 5 грамм
- Томаты банч – 2 штук
- Зеленая спаржа (мелкая) – 140 грамм
- Перепелиные яйца – 8 штук
- Столовый уксус – 50 миллилитров
- Морская соль, перец

Для заправки:

- Оливковое масло – 35 миллилитров
- Хересный уксус – 10 миллилитров
- Акациевый мед – 10 грамм



Салат вымыть, обсушить и положить в миску. Шалот мелко порубить, шнитт-лук нарезать крупными кусочками. Томаты бланшировать, снять кожицу, удалить семена, разрезать на 4 части и мелко порубить. Спаржу бланшировать в течение 1-1,5 мин в кипящей, подсоленной воде, затем опустить в воду со льдом. Нарезать кусочками. В кастрюлю с кипящей водой влить уксус, закрутить венчиком воронку и в нее аккуратно, по очереди выпустить перепелиные яйца. Дать воде закипеть и варить яйца, пока они не всплывут на поверхность. Вынуть их из воды. Приготовить заправку, хорошо взбив вместе все ингредиенты. Копченую куриную грудку нарезать тонкими ломтиками. Смешать салат корн с помидорами, шалотом, шнитт-луком, спаржей и куриной грудкой. Перемешать с заправкой. Выложить заправленный салат на круглое блюдо, украсить яйцами-пашот, сбрызнуть оливковым маслом.