

Šalát z melónových reďkoviek s bylinkovým syrom, červeným pomarančom a pažitkou

Melónovým reďkovkám sa darí v chladnejšom jarnom počasí. Sú veľké, okrúhle a na tenké kolieska ich najlepšie nakrájate mandolínou. Jicamu nastrúhajte na tenké tyčinky iným strúhadlom.

NA ZÁLIEVKU

1 červený pomaranč

1 šalotka, nadrobno nasekaná

2 lyžice čerstvej citrónovej šťavy

¼ lyžičky kajenského korenia

½ lyžičky soli

½ lyžičky čerstvo pomletého čierneho korenia

¼ hrnčeka (60 ml) oleja z hroznových jadier

3 lyžice extra panenského olivového oleja

2 červené pomaranče

½ malej jicamy, asi 375 g, ošúpanej a nakrájanej na tyčinky hrubé 3 mm

4 lyžice (15 g) najemno nasekanej pažitky

1 ½ lyžice nahrubo nasekanej petržlenovej vňate

2 melónové reďkovky, ošúpané a nakrájané na tenké kolieska

280 g studeného kozieho syra

6 porcií

Na zálievku odkrojíme zúbkovaným nožom vrch aj spodok pomaranča. Pomaranč postavíme na skrojenú základňu a poodkrajujeme šupku tak, aby sme odstránili aj blanky mesiačikov. Nad miskou, do ktorej zachytíme všetku šťavu, povykrajujeme dužinu z mesiačikov. Nakoniec vytlačíme zo zvyšku pomaranča všetku šťavu do misky. Mesiačiky pokrájame na malé kúsky, jadierka vyhodíme a dužinu pridáme do misky. Pridáme šalotku, citrónovú šťavu, kajenské korenie, soľ a čierne korenie. Šľaháme metličkou a pomaly pridávame olej z hroznových jadier a olivový olej, kým nie je zálievka poriadne premiešaná.

Zvyšné pomaranče ošúpeme rovnakým spôsobom a nakrájame na kolieska hrubé 6 až 12 mm, potom ich prekrojíme na polovice, semienka odstránime. Do misky so zálievkou dáme polovicu pomarančov, jicamu, 2 lyžice pažitky aj petržlenovú vňať a dobre premiešame. Necháme stáť 5 minút.

Na taniere naložíme šalát. Navrch dáme kolieska reďkovky, pridáme zvyšný pomaranč a posypeme 2 lyžicami pažitky. Navrch nadrobíme kozí syr a podávame.

REĎKOVKOVÁ PALETA

Ak nenájdete melónové reďkovky, použite pestrú zmes reďkoviek rôznych farieb – červenej, bielej, fialovej a purpurovej.

