

# Sałatka brokułowo-kalafiorowa z dresingiem anchowis



## Składniki

400 g - brokułów  
400 g - kalafiora  
jaja  
ząbki czosnku  
6 łyżka - oliwy  
anchovis  
3 łyżka - czerwonego octu  
winnego  
pieprz, sól

## Opis wykonania

Sałatka z brokułów, kalafiora i jajek z sosem z czosnku i anchovis.

Brokuły podzielić na średnie, a kalafior na drobne różyczki. W ten sposób osiągnie się jednolity efekt gotowania. Warzywa włożyć do perforowanego pojemnika do gotowania. Jaja włożyć do nieperforowanego pojemnika. Warzywa i jaja ugotować razem według przepisu. Jaja wyjąć ostrożnie i zahartować zimną wodą. Dressing przyrządzić z obranego czosnku rozdrobnionego z oliwą i anchovis. Doprawić do smaku octem, solą i pieprzem. Obrać jaja i grubo posiekać. Jeszcze ciepłe warzywa wyłożyć na półmisek i skropić sosem. Odstawić na minimum 10 minut. Szczypiorek drobno pokroić, zmieszać z jajami i posypać warzywa.

Sposób nastawiania:

Piekarnik parowy: gotowanie na parze, 100°C, 8-9 minut.

Wariant: zamiast oliwy można użyć także oleju słonecznikowego lub oleju z kiełków. Smak jest wówczas bardziej neutralny. Czerwony ocet winny można zastąpić sokiem z cytryny.