Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Салат с лососем и мандаринами

20 ноября 2014 13:04 · https://open-cook.ru/recipes/salat-s-lososem-i-mandarinami



Решила тут приготовить салат из **лосося** слабой соли и **мандаринов**. Я даже сама не ожидала, что получится так вкусно и по-новогоднему празднично! В качестве заправки я использовала мандариновый соус. Готовится такой салат очень быстро, а все ингредиенты можно подготовить заранее и в час икс только соединить их.

На 2 порции:

- 100 гр лосося слабой соли (мы солим лосось сами, вы можете воспользоваться нашими рецептами, например, вот этим и этим. Свеклу и можжевеловые ягоды можете не добавлять)

- 2 горсти Микс салата
- 2 мандарина
- соль по вкусу

С **мандаринов** нужно срезать жопки и кожуру, вырезать сегменты, а из оставшихся частей выжать сок в сотейник или на сковороду. Подробнее процесс вырезания сегментов из цитрусовых показан Здесь.

Сегменты мандаринов сложить в миску.



Оставшийся сок уварить на среднем огне до нужной густоты. Этот момент вам придется регулировать самим и ориентироваться на свой вкус. Я, например, предпочитаю уварить мандариновый сок втрое, чтобы получился довольно густой соус.



Если вы используете готовый микс-салат из пакета, то просто выложите его в миску. А если у вас несколько видов салата в не разобраном виде, то их нужно сполоснуть, обсушить и нарвать небольшими кусочками в миску.

Лосось нарезать тонкими небольшими ломтиками, отправить их в миску к салату. Туда же положить мандариновые сегменты. Добавить соус и перемешать. Попробовать и если нужно, посолить, хотя нам хватило соли в рыбе.



Разложить салат по тарелкам горкой. Если есть желание, можно сбрызнуть салат оливковым маслом.



Получается очень яркий и вкусный салат!



Приятного аппетита!