Ölz sendvič toast

s prekajeno postrvjo, melono, cikorijo in praženimi arašidi



Sestavine
4 rezine Ölz sendvič toasta
240 g prekajene postrvi brez kože
1-2 kos cikorije, narezane na drobne trakove
1 čajna žlica dijonske gorčice
2 čajni žlici medu
2 čajni žlici creme fraîche
malo naribane limetine lupine
200 g zrela melona charentais, narezane na kocke (1 cm) - ali izrezane kroglice
3 čajne žlice praženih, sesekljanih, soljenih arašidov
peteršilj

Čas priprave
30 min

1. Gorčico, med, limetino lupinico in kremo fraîche zmešajte do gladkega.
2. Cikorijo za kratek čas položite v mlačno vodo, odcedite in dobro osušite v posodi za solato.
3. Medeno gorčično kremo zmešajte s cikorijo in jo rahlo namažite na popečene rezine Ölz sendvič toast.
4. Prekajeno postrv razdelite na koščke in jo nežno razporedite po cikoriji skupaj z rezinami melone.
5. Posujte z nasekljanimi arašidi in za konec okrasite s peteršiljem.