

Wędzony łosoś na paście z czerwonej fasoli ze szpinakiem i cytryną

Składniki:

- 70g chleba pełnoziarnistego
- 80g fasoli czerwonej ugotowanej
- 10ml oliwy
- 1 ząbek czosnku
- 10g szpinaku
- 30g łososa wędzonego
- kilka listków koperku do dekoracji
- sok z 1/4 cytryny
- świeżo mielony pieprz

Wykonanie:

Ugotowaną fasolę przesyp do malaksera, dolej oliwę i zmiksuj na gładką masę. Na koniec dopraw szczyptą soli. Fasolę można odcedzić, aby pasta była bardziej zwarta.

Czosnek obierz i z jednej strony ponacinaj go na drobną kosteczkę. Po nacięciu, poszczególne włókna czosnku powinny tworzyć "pędzelek".

Kromkę chleba pełnoziarnistego przełóż na talerz (możesz ją wcześniej podgrzać w tosterze) i natrzyj naciętym czosnkiem. Następnie na wierzchu kromki rozsmaruj pastę z czerwonej fasoli.

Liście szpinaku rozłóż na tzw. zakładkę na kromkę chleba z pastą. Na wierzchu ułóż plasterki łososa. Udekoruj potrawę listkami koperku. Całość na koniec skrop sokiem z cytryny.