**Sałatka z bundzem**

Poniższy przepis łączy egzotyczne owoce kaki i pomarańcze z serem bundz, który jest wpisany na listę polskich produktów tradycyjnych z równie swojską marchewką i cebulą. Tego typu połączenia wyglądają oryginalne i mają równie ciekawy smak.

Składniki:

2 kaki

100 g marchewek (wykorzystana Nordis marchewka mini)

sok z 1 dużej pomarańczy

200 g bundza

200 g mieszanki sałat

2 łyżki masła

1 średnia, czerwona cebula

1 łyżka posiekanych liści bazylii

sok z 1 cytryny

4 łyżki oliwy lub oleju

szczypta cukru

pieprz, sól

Przygotowanie:

Do rondelka wlewamy sok z pomarańczy, dodajemy szczyptę soli i zmrożone marchewki. Gotujemy pod przykryciem aż będą miękkie, lecz jednocześnie jędrne (łatwo wbić widelec w marchewkę w tym stanie). W trakcie gotowania można dolać trochę wody, jeśli będzie się wygotowywać. Marchewki wyjmujemy, studzimy, a następnie kroimy na pół.

Kaki, obecnie dość powszechnie dostępne w sklepach, kroimy w ósemki i dodajemy do roztopionego w rondelku masła. Mieszamy i posypujemy szczyptą cukru i soli. Układamy na rozgrzanej patelni i podsmażamy przez chwilę z jednej i drugiej strony. Odkładamy na bok i studzimy.

Cebulę obieramy i kroimy w cienkie plasterki. Mieszamy razem oliwę, sok z cytrynę, bazylię, sól i pieprz do smaku robiąc sos.

Na talerzu układamy porcję sałaty, pokrojonego w plastry bundza, marchewkę, kaki, cebulę. Całość polewamy sosem i podajemy natychmiast.

**Galaretka z rabarbaru i truskawek**

Grenadyna to syrop z owoców granatu. Dzięki swojej gęstości jest często wykorzystywana do wielowarstwowych drinków. Jest słodki i ma intensywny kolor, dzięki czemu będzie dobrze wyglądać i świetnie smakować z lekko kwaskową galaretką rabarbarowo – truskawkową.

Składniki:

300 ml soku pomarańczowego

50 ml grenadyny

50 g brązowego cukru

80 g rabarbaru (umytego i obranego)

80 g truskawek (umytych i bez szypułek)

ok. 1/2 łyżeczki drobno posiekanego lub startego korzenia imbiru

1 łyżka żelatyny.

Obrany rabarbar kroimy w kostkę ok. 1 cm x 0,5 cm. Truskawki kroimy na 4 części lub 8 (jeśli są duże).

Sok mieszamy z grenadiną, cukrem, imbirem. Podgrzewamy przez chwilę mieszając aż cukier się rozpuści i dodajemy kawałki rabarbaru. Gotujemy na małym ogniu ok. 3 minuty i dodajemy truskawki. Gotujemy jeszcze 1 minutę i zestawiamy z ognia.

Żelatynę wsypujemy do filiżanki z 2 łyżkami zimnej wody, mieszamy i czekamy parę sekund aż się namoczy. Dodajemy do jeszcze ciepłego soku z rabarbarem i truskawkami i mieszamy do rozpuszczenia.

Do każdej foremki (każda ok. 100 ml pojemności) wlewamy odrobinę grenadiny tak, aby warstwa przykryła dno i wkładamy wyjęty łyżką cedzakową rabarbar i truskawki. Wlewamy chłodny płyn i wstawiamy do lodówki na ok. 6 godzin.

Przed galaretek wyjęciem wkładamy na chwilę foremki do wrzącej wody, aby łatwiej było je wyjąć. Podajemy z lodami waniliowymi i świeżymi truskawkami.