



Pomidory z sosem wasabi

 6 porcji

 5 minut

Składniki

- 600 g dojrzałych pomidorów (różne rodzaje), pokrojonych w plastry, połówki i łódeczki
- 10 gałązek świeżego szczypiorku, pokrojonego na kawałki
- 4 gałązki świeżej pietruszki, same liście
- 1 cebula dymka, obrana i pokrojona na ćwiartki
- 125 g serka mascarpone
- 100 ml mleka
- 15 - 20 g pasty wasabi
- 2 szczypty mielonego czarnego pieprzu, 1/2 łyżeczki soli
- kiełki groszku, do przybrania
- oliwa z oliwek extra virgin do skropienia

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

2

Umieść szczypiorek, pietruszkę i cebulę dymkę w kielichu do gotowania.

3

Posiekaj.

4

Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha.

5

Dodaj 125 g mascarpone, 100 ml mleka, wasabi, ½ łyżeczki soli i 2 szczypty pieprzu.

6

Zmiksuj.

7

Pomidory ułóż dekoracyjnie na półmisku i polej przygotowanym sosem. Gotowe do podania! Smacznego!