



## Копченый лосось с медовой дыней и горошком



### Ингредиенты

◦ Зеленый горошек	1/2 упаковки (200г)
◦ Редис	20 шт.
◦ Сахар	1/2 ч. л.
◦ Фундук	50 г
◦ Базилик	для украшения
◦ Апельсин	1 шт.
◦ Микс-салат	100 г
◦ Дыня медовая	1 шт.
◦ Масло оливковое	3 ст. л.
◦ Шотландский лосось копченый	300 г
◦ Соль	по вкусу

### Способ приготовления:



15 мин



4 порции



145 ккал

1. На сухой сковороде обжарьте фундук с солью. <br>
2. На другой сковороде обжарьте на оливковом масле горошек, добавив 1/2 чайной ложки сахара. <br>
3. Нарежьте дыню глинными дольками. Редиску нарежьте фигурно. <br>
4. Выложите на тарелку дыню, рыбу, редиску, микс-салат, жареный горошек и фундук. Украсьте цедрой апельсина и листочками красного базилика.



### Совет

Цедру апельсина срежьте при помощи ножа тонкой пластиной, затем нарежьте тонкой соломкой.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>