

Chłodnik truskawkowy

pomidorowo -

Tydzień temu tworzyłam menu degustacyjne w Restauracji Pod Łososiem – więcej o spotkaniu napiszę niebawem. [Ewa](#) i [Malwina](#) tworzyły dania wegańskie i bezglutenowe, a spod ich rąk wyszedł cudny chłodnik pomidorowo-truskawkowy, na który przepis podaję Wam poniżej. Spróbujcie też:

[chłodnik ogórkowy](#)

[chłodnik litewski](#).

Chłodnik pomidorowo-truskawkowy



4 malinowe pomidory (ok. 800 g)
ok. 300 g truskawek
marynowany lub ugotowany burak (*można pominąć, ale nadaje kolor*)
2 szalotki
kilka ziaren marynowanego zielonego pieprzu
sól morską
sok z połowy limonki
4-5 łyżek cukru trzcinowego
2-3 łyżki octu balsamicznego
3-4 łyżeczki rozgniecionego różowego pieprzu
świeża mięta

Ze sparzonych pomidorów zdjąć skórkę i włożyć je do miski.
Do miski dodać 200 truskawek, marynowanego buraka oraz pokrojone szalotki.

Całość zmiksować na gładki mus, który potem doprawić solą i zielonym pieprzem.

Zmiksować ponownie, rozlać do kieliszków i włożyć do zamrażalnika na 30 minut.

Część pozostałych truskawek przekroić na ćwiartki, a część zostawić w całości.

Cukier wsypać na rozgrzaną patelnię i zrobić karmel, do którego potem wrzucić pokrojone truskawki, rozgnieciony różowy pieprz i dolać ocet balsamiczny.

Wymieszać i odstawić do ostygnięcia.

Chłodnik wyjąć z zamrażalnika, na wierzch dodać wymieszane świeże truskawki razem ze skarmelizowanymi.

Ozdobić miętą.

