FIT SAŁATKA Z ACTIVE SAŁATĄ, PIECZONYM AWOKADO I GREJPFRUTEM

Przygotowanie:
Pomidorki przekroić na cztery, paprykę pokroić w drobną kostkę. Wszystko razem wymieszać razem z prażonym sezamem oraz mieszanką sałat Active Fit&Easy.
Awokado pokroić na plasterki. Następnie smażyć na suchej patelni, na dość mocnym ogniu, aż zarumieni się z każdej strony. Zdjąć z ognia, lekko przestudzić. Pokroić w kostkę.
Grejpfruta obrać ze skórki i błony, pokroić na małe cząstki.
Dresing: wszystkie składniki dokładnie zmiksować. Powinien powstać dość płynny sos.
Przygotowanym sosem polać sałatę z warzywami. Dobrze wymieszać. Przełożyć sałatkę na talerz. Ułożyć na wierzch pokrojone grillowane awokado oraz cząstki grejpfruta. Całość lekko skropić pozostałym sosem.

Składniki na jedną porcję:
90 g sałaty ACTIVE Fit&Easy
1/2 czerwonej papryki
8 pomidorków koktajlowych
2 łyżeczki prażonego na suchej patelni sezamu
1/2 dojrzałego awokado
1/4 grejpfruta
Składniki na dresing:
100 ml oleju rzepakowego
1/4 awokado
1/2 ostrej papryczki chili
1 łyżeczka soku z limonki
1 łyżeczka soku z grejpfruta
kilka listków świeżej kolendry
przyprawy: sól morska, pieprz czarny, kilka kropel sosu sojowego