



Broquetes amb salsa "picadolça"

INGREDIENTS:

- 8 xampinyons
- 16 cirerols
- 1 carbassó
- 100 g de carbassa
- 1 cullerada de mostassa a l'antiga (tipus de mostassa suau amb textura de granets)
- 2 cullerades de mel
- oli d'oliva
- sal



1 Renteu els xampinyons i talleu-los per la meitat. Talleu el carbassó a daus petits i també la carbassa, que haureu escaldat prèviament.



2 Renteu els tomàquets. Assequeu-ho tot bé. Punxeu les verdures en una broqueta; els tomàquets poseu-los sencers.



3 Poseu un fil d'oli a la paella i coeu les broquetes per cada costat a foc mitjà.

La verdura no ha de quedar gaire cuita, però si ho voleu la podeu acabar de coure al forn o al microones un moment. És important que la verdura us quedi sucosa i torrada per fora.



4 Feu una barreja de mostassa i mel i aneu-hi afegint oli fins que tingui la textura que vulgueu. Poseu la salsa al plat, al costat de les broquetes, per poder-les anar sucant!



Bon profit!

Envieu-nos una foto de com us ha quedat!
bastia@cavallfort.cat