

Груши на гриле с горгонзолой и фундуком

Общее время **17 мин** 10 мин Время подготовки 7 мин Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):

1 088 кДж / 260 ккал

Жиры: **17 г** Белки: **6 г**

Углеводы: **22 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

2	спелые груши, разрезанные пополам и очищенные от сердцевины
15 мл	оливкового масла
50 г	горгонзолы, раскрошенной
25 г	фундука, обжаренного и измельченного
10 г	листьев свежей мяты
2 ст. л.	сиропа бузины (для коктейлей)
1 ст. л.	оливкового масла Extra Virgin
1 ст. л.	белого винного уксуса
1 ст. л.	<u>безглютенового соевого соуса Tamari Kikkoman</u>
0,25 ч. л.	свежемолотого чёрного перца

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

2 ст. л. сиропа бузины (для коктейлей) - **1 ст. л.** оливкового масла Extra Virgin - **1 ст. л.** белого винного уксуса - **1 ст. л.** безглютенового соевого соуса Tamari Kikkoman - **0,25 ч. л.** свежемолотого чёрного перца

Взбейте вместе сироп бузины, оливковое масло, белый винный уксус и безглютеновый соевый соус Kikkoman в небольшой миске. Приправьте свежемолотым чёрным перцем.

Шаг 2

2 спелые груши, разрезанные пополам и очищенные от сердцевины - **15 мл** оливкового масла - **50 г** горгонзолы, раскрошенной - **25 г** фундука, обжаренного и измельченного - **10 г** листьев свежей мяты

Разогрейте гриль до сильного жара. Слегка смажьте половинки груш оливковым маслом. Обжаривайте их на гриле срезанной стороной вниз в течение 3–4 минут, пока не появятся следы от гриля и груши не станут слегка мягкими. Переверните и жарьте еще 2–3 минуты. Разложите половинки груш на сервировочном блюде и посыпьте каждую крошкой горгонзолы и жареным фундуком. Щедро полейте заправкой из цветков бузины и украсьте листьями свежей мяты.