

FRESH FROM THE GARDEN TASTINGS

Spinach, Arugula, and Pea Shoot Salad



Ingredients

For the dressing (yield: 2/3 cup):

Juice and zest of one small Meyer lemon

2 Tablespoons rice vinegar

1 teaspoon honey

Salt and freshly ground black pepper to taste

6 Tablespoons vegetable oil

For the salad:

2 cups densely packed pea shoots

3 cups densely packed baby or wild arugula

3 cups densely packed baby spinach

Instructions

In a small bowl, whisk together the lemon juice and zest, vinegar, honey and salt and pepper. Slowly drizzle in the oil, whisking constantly to emulsify. Set aside.

Wash and dry the pea shoots, spinach, and arugula. If using mature spinach or arugula, roughly chop it into bite-sized pieces. Put all of the greens in a large bowl.

Add about half the dressing, toss gently and taste. Add more dressing, salt and pepper, to taste. Serve immediately. Extra salad dressing will keep up to one week if refrigerated; shake before serving.

Serves 2–4

DEGUSTACIONES FRESCAS DEL HUERTO

Ensalada de espinacas, rúcula y brotes de guisantes



Ingredientes

Para el aderezo (rinde: 2/3 de taza):

Jugo y ralladura de un limón Meyer pequeño
2 cucharadas de vinagre de arroz
cucharadita de miel
Sal y pimienta negra recién molida al gusto
6 cucharadas de aceite vegetal

Para la ensalada:

2 tazas de brotes de guisantes densamente empaquetados
3 tazas de rúcula tierna o silvestre densamente envasada
3 tazas de espinacas tiernas densamente envasadas

Instrucciones

En un tazón grande, mezcle la cáscara y el jugo de limón, el aceite, la miel, la sal y la pimienta. Añada lentamente el aceite, batiendo constantemente para emulsionar. Reserve.

Lave y seque los brotes de guisantes, las espinacas y la rúcula. Si se utilizan espinacas o rúcula maduras, píquelas en trozos pequeños. Ponga todas las verduras en un tazón grande.

Añada aproximadamente la mitad del aderezo, remueva suavemente y pruebe. Agregue más aderezo, sal y pimienta al gusto. Sirva inmediatamente. El aderezo sobrante se conserva hasta una semana en el refrigerador; agítelo antes de servir.

Para 2 a 4 personas