

FRESH FROM THE GARDEN TASTINGS

Herbs + Fruit Salad



Ingredients

1 pound of fresh fruit, diced
1–2 Tablespoons honey, maple syrup or agave, to taste
2 ounces cheese
¼ cup fresh herbs, chopped, plus more for garnish
1 Tablespoon extra-virgin olive oil
1 Tablespoon balsamic reduction (thick balsamic vinegar)
½ teaspoon Maldon salt or ¼ teaspoon fine sea salt
Freshly ground black pepper, to taste

Serves 2–4

Instructions

Spread your chopped fruit on a platter or shallow serving bowl. Toss cheese and herbs on top. Drizzle honey, olive oil, and balsamic evenly across the dish. Add salt and pepper, to taste.

Notes on pairings:

The fruit, cheese and herbs you use are your choice. We suggest using mozzarella, feta, goat cheese, or cheddar cheese depending on the fruit and herb you select. Don't forget that tomatoes, olives, avocado, bell peppers, peas, cucumbers, and zucchini are all fruit.

Suggested pairings for the New York growing season are listed below:

Mint + watermelon, stone fruit (e.g. peaches, plums, nectarine), berries (e.g. raspberry, blackberry, blueberry, strawberry); citrus
Basil + stone fruit, figs, berries, peas, olives, avocado
Cilantro + melons (e.g. cantaloupe, honeydew), tomatoes, avocado
Parsley + peas or beans
Tarragon + citrus
Oregano + olives, citrus
Thyme + cherries, citrus, peaches, figs, honeydew
Rosemary + strawberry, cranberries, apples, olives

DEGUSTACIONES FRESCAS DEL HUERTO

Ensalada de hierbas y frutas



Ingredientes

1 libra de fruta fresca cortada en dados
1 a 2 cucharadas de miel, jarabe de arce o agave, al gusto
2 onzas de queso
¼ de taza de hierbas frescas, picadas, y un poco más para aderezar
1 cucharada de aceite de oliva extra virgen
1 cucharada de reducción de vinagre balsámico (vinagre balsámico espeso)
½ cucharadita de sal Maldon o ¼ de cucharadita de sal marina fina
Pimienta negra recién molida al gusto

Instrucciones

Distribuya la fruta picada en una fuente o plato llano. Agregue el queso y las hierbas por encima. Rocíe el plato con la miel, el aceite de oliva y el balsámico a partes iguales. Añada sal y pimienta al gusto.

Notas sobre el maridaje:

La fruta, el queso y las hierbas que utilice son de su elección. Sugerimos utilizar queso mozzarella, feta, de cabra o cheddar, en función de la fruta y las hierbas que elija. No olvide que los tomates, las aceitunas, el aguacate, los pimientos, los guisantes, los pepinos y los calabacines son frutas.

A continuación se indican los maridajes sugeridos para la temporada de cultivo de Nueva York:

Menta + sandía, frutas de hueso (p. ej., melocotón, ciruela y nectarina), bayas (p. ej., frambuesa, mora, arándano y fresa);
albahaca cítrica + frutas de hueso, higos, bayas, guisantes, aceitunas y aguacate

Cilantro + melones (p. ej., melón cantalupo o melón dulce), tomates y aguacate

Perejil + guisantes o frijoles Estragón + orégano cítrico + aceitunas,

Tomillo cítrico + cerezas, cítricos, melocotones, higos, melón dulce Romero + fresas, arándanos, manzanas y aceitunas