

Sałatka z młodym bobem, szpinakiem i suszonymi pomidorami



SMAK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Na sałatkę:

bób	400 gramów
szpinak świeży	500 gramów
pomidory suszone Smak	8 sztuk
pomidory koktajlowe (czerwone)	8 sztuk
pomidorki koktajlowe żółte	8 sztuk
czerwona cebula	1 sztuka
rzodkiewka	3 sztuki
orzechy włoskie	1/2 szklanki
boczek wędzony	20 plastrów
grissini	1 opakowanie

Na sos:

oliwa	1/2 szklanki
miód lipowy	1 łyżka
musztarda delikatesowa	1 łyżka
woda mineralna	1/2 szklanki
szczypiorek	1 pęczek
bazylia	1 pęczek
kapary całe Smak	2 łyżki

Do smaku:

chili pieprz cayenne

do smaku

sól morska Prymat

do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bób ugotować, obrać i ostudzić.

Cienko pokroić boczek (lub bekon) w plastry. Ułożyć boczek (lub bekon) na blaszce wyłożonej pergaminem i piec w i piekarniku nagrzanym do 180 stopni około 15 min.

Posiekać zioła.

Wszystkie składniki sosu wlać do słoika, zamknąć i dokładnie wymieszać na koniec doprawiając do smaku.

Pokroić cebulę, suszone pomidory, pomidory koktajlowe i rzodkiewki. Posiekać orzechy.

Wszystkie składniki sałatki włożyć do dużej miski, połączyć wcześniej przygotowanym sosem.

Dokładnie wymieszać z sosem i podawać z chrupiącymi chipsami z bekonu i paluszkami grissini.