

Sałatka fasolkowa

data aktualizacji: 2020.06.01 autor: Redakcja



Składniki:

- fasolka szparagowa 1/2 kg
- truskawki 1/2 kg
- feta 200 g
- pistacje 3 łyżki stołowe
- świeża mięta 5 liści
- ocet balsamiczny 2 łyżki stołowe
- musztarda 1 łyżka stołowa
- miód 1 łyżka stołowa
- oliwa z oliwek 1/2 szklanki
- sól 1 szczypta
- pieprz 1 szczypta
-

Sposób wykonania:

Fasolkę gotujemy al dente w osolonej i dość wyraźnie ocukrzonej wodzie, odcedzamy i wrzucamy do zimnej wody, najlepiej z kostkami lodu (dzięki temu zachowa kolor i chrupkość).

Oczyszczone truskawki przecinamy na połówki.

Ser osączamy.

Na sos: mieszamy dokładnie balsamico, musztardę i miód, nie przerywając – cienkim strumieniem wlewamy oliwę.

Na półmisek układamy fasolkę, truskawki, posypujemy pokruszonym serem i posiekanymi listkami mięty oraz pokruszonymi pistacjami. Sałatkę fasolkową z truskawkami i pistacjami skrapiamy sosem, oprószamy pieprzem, dekorujemy miętą.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/35775-salatka-fasolkowa>