

Cobb saláta



- előkészület: 20 perc
- főzés: 10 perc

hozzávalók 4 főre

- saláta (fejes saláta, jégsaláta, cikória, római, tetszés szerint)
- paradicsom
- ropogósra sült bacon
- csirkemell (nálam sütvé)
- keményre főtt tojás
- rokfort sajt
- avokádó
- vágott metélőhagyma

Salátaöntethez:

- 1 / 4 csésze víz
- 1 / 4 csésze vörösborecet
- 1 / 4 tk cukor
- 1 tk frissen facsart narancslé
- 2 tk só
- 3 / 4 tk frissen őrölt fekete bors
- 3 / 4 tk Worcestershire-szós
- 1 / 4 tk angol mustár
- 1 kis gerezd fokhagyma (finomra zúzva)
- 1 / 4 csésze olívaolaj
- 3 / 4 csésze salátaolaj

elkészítés

1. A saláta összetevőit kisebb darabokra vágjuk .
2. A Cobb salátát különböző módon lehet tálalni. Használjunk egy nagy, kerek salátás tálat, azon egymás melletti sorokban helyezük el az összetevőket, ügyelve a színek kontrasztjára.
3. Meglocsoljuk a salátaöntettel, megszórjuk metélőhagymával.