

Nyári zöldbabsaláta



- előkészület: 10 perc
- főzés: 20 perc

hozzávalók 4 főre

- 1 kg zsenge zöldbab
- 6 db közepes méretű paradicsom
- 1 citrom leve
- 2 ek dijoni mustár
- 4 ek szűz olívaolaj
- só
- bors
- cukor
- vegeta
- vágott petrezselyem

elkészítés

1. A zöldbab végeit levágjuk, megmossuk és feltesszük főni vegetás sós vízben.
2. Addig főzzük, amíg majdnem puha, kissé ropogós nem lesz. Amikor megfőtt, leszűrjük és hagyjuk teljesen kihűlni.
3. Közben a mustármártást elkészítjük. A mustárt kikeverjük az olívaolajjal krémesre, fűszerezük egy csipet sóval, borssal és cukorral vagy pár csepp édesítővel és hozzáöntjük a citromlét.
4. A kihűlt zöldbabot salátástálba tesszük, hozzáadjuk a kockára vágott paradicsomokat és ráöntjük a mustármártást. **Hűtőben pihentetjük legalább fél órát.**
5. Tálaláskor vágott petrezselyemmel díszítjük.