

Madársaláta retekkel és francia kerti öntettel



- előkészület: 20 perc

hozzávalók 4 főre

- 10 dkg madársaláta
- 1 csomag retek
- 1 csomag újhagyma

Öntet:

- 4 ek extrafinom olívaolaj
- 5 ek tárkonyecet
- 1 gerezd fokhagyma
- 10 dkg paradicsom
- 1 kisebb zöldpaprikának a fele
- 1 kisebb hagymának a fele
- 8 – 10 bazsalikomlevél
- 1 kis csokor petrezselyemzöld
- só
- frissen őrölt bors
- 1 dl olívaolaj

elkészítés

1. A retket szálkásra vágjuk, az újhagymát karikára.
2. Tálra tesszük a salátát, rá a retket, tetejére az újhagymát.
3. Az öntettel áthúzzuk.

Az öntet készítése:

1. A leveleket apróra, a zöldségeket kockára vágjuk.
2. Az összes hozzávalót az 1 dl olívaolaj kivételével összeturmixoljuk.
3. Amikor krémszerűvé összeállt a dresszing, kóstolunk és az olívát is hozzáadjuk.