

Avokadós-cukkínis babsaláta

Hozzávalók 4 személyre:

- 30 dkg cukkini
- 1 db avokádó
- 15 dkg fehér bab (konzerv)
- 5 dkg póréhagyma
- 5 dkg magnélküli, szeletelt fekete olajbogyó

Öntethez:

- 0,5 dl olívaolaj
- 0,5 dl almaecet
- 1 ek. fokhagymakrém
- 1 tk. Kakukkfű
- só
- édesítőszer
- petrezselyem zöldje

A tálaláshoz:

- 10 dkg feta sajt
- kakukkfű

Elkészítése:

Az almaecetet az olívaolajjal, a fokhagymakrémmel, a kakukkfűvel, az édesítővel, a sóval és finomra vágott petrezselyem zöldjével összekeverjük. A megtisztított zsenge cukkinit, hosszában kettészeljük, majd fél karikákra vágva besózzuk és fél óra múlva papírtörülközővel leszárítjuk. A megtisztított póréhagymát vékonyan felkarikázzuk. Az avokádó húsát felkockázzuk, hozzáadjuk a cukkinit, a póréhagymát, az olajbogyót, a leszúrt fehér babot, és az öntetet ráöntve összekeverjük, majd hűtőben egy órát érleljük.

Tálaláskor a behűtött salátát a tányér közepére kanalazzuk, a tetejére felkockázott feta sajtot szórunk, és zöld kakukkfűvel díszítjük.