



Avokaado-tomati-peekonisalat

Paku eirnvaid tekstuure ja maitseid sisaldavat värsket salatit eelroaks või kosutavaks vahepalaks.



4 IN 15-30 MIN

700 ml hapuaigna saia kuubikuid
500 ml kirsstomateid
1 pikk kurk
1 sl pestot
120 g peekonit
1 avokaado
300 ml rukola salatit
soola ja pipart
külmpressi oliiviõli

1. Lisa pesto saiakuubikutele, sega hoolega läbi ja küpseta 200kraadises ahjus umbes 10 minutit või kuni kuubikud on kuldsed. Pane kõrvale.
2. Prae peekon mITTenakkuval pannil krõbedaks ja tõsta köögipaberile jahtuma.
3. Sega suures kausis rukola, poolitatud kirsstomatid, avokaadoviilud, väikesteks kuubikuteks hakitud kurk ja krõbedad peekoni tükkid.
4. Lisa saiakuubikud, maitsesta soola-pipraga ja keera paar korda hoogsalt lusikaga läbi. Serveeri kohe.

Retsept on pärit Itaalia veinitootja Masi kodulehlt: