

Articsóka saláta

Hozzávalók

20 dkg gomba
5 db jeruzsálemi articsóka
20 dkg paradicsom
só, bors
4 ek. olívaolaj
20 dkg salátakeverék
3 ek. balzsamecet
5 dkg parmezán
articsóka
fokhagyma
fehérbor
szardella
olívaolaj
víz
mentaszósz
petrezselyem

Elkészítés

Meghámozzuk az articsókát, olívát, sót, borsot teszünk rá. 45 perc alatt 200 °C-on alufóliában megpároljuk a sütőben. Amíg megsül, apróra vágjuk a zöldségeket, sózzuk, borsozzuk, olívaolajat és balzsamecetet öntünk rá, hozzákeverjük a kihűlt és felszeletelt articsókákat. Tálaláskor szórjuk meg parmezánnal.