

## 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.