

Состав:

(на 2 порции)

200 г молодой спаржи

4-5 крупных листьев салата Айсберг (или Романо)

12-14 помидоров черри

2 куриных яйца

3 ломтика батона

соль

Для заправки:

1-2 ст.л. оливкового масла Extra Virgin

1 ч.л. свежевыжатого лимонного сока

соль

черный молотый перец

Рецепт салата со спаржей, листьями Айсберга и гренками:

Спаржу промыть и отварить в подсоленной воде в течение 6-8 минут, откинуть на дуршлаг и сполоснуть холодной водой. Спаржу разрезать на 2-3 равные части.

Листья салата Айсберг промыть, обсушить и крупно нарезать. Помидоры черри промыть, обсушить и разрезать пополам. Спаржу, листья Айсберга и помидоры выложить в салатник.

Яйца сварить вкуртую (в течение 12-13 минут), очистить и разрезать каждое на 4-6 равных частей.

Батон нарезать крупными кубиками. На сковороде разогреть небольшое количество оливкового масла, добавить в него немного соли и в этой смеси обжарить кубики батона, чтобы они немного подрумянились.

Для приготовления заправки в небольшой пиале смешать оливковое масло, лимонный сок, соль и черный молотый перец. Приготовленной смесью заправить салат и аккуратно перемешать. Сверху выложить яйца. Гренки положить сверху непосредственно перед подачей на стол, иначе они отсыреют.

Приятного аппетита!