



Салат с артишоками и шампиньонами



Ингредиенты

◦ Шампиньоны целые	1/2 банки (200г)
◦ Перец	по вкусу
◦ Сахар	по вкусу
◦ Базилик	несколько веточек
◦ Артишоки	100 г
◦ Сельдерей	3 стебеля
◦ Уксус винный	2 ст. л.
◦ Салат айсберг	100 г
◦ Масло растительное	3 ст. л.
◦ Соль	по вкусу

Способ приготовления:



20 мин



2 порции



147 ккал

1. Шампиньоны и артишоки просушите на бумажном полотенце и порежьте. Как правильно почистить и порезать артишоки - узнайте в нашем [video](https://bonduelle.ru/known/master/chto-delat-s-artishokami/)!
2. Перемешайте в миске грибы с артишоками и добавьте к ним мелко порезанный сельдерей и листья салата.
3. Приготовьте заправку: в отдельной миске смешайте винный уксус, соль, сахар, растительное масло - взбейте венчиком или вилкой до однородного состояния.
4. Заправьте салат, выложите его на тарелки и украсьте листьями базилика.



Совет

Заправку для этого салата можно приготовить заранее - просто перелейте ее в закрывающуюся бутылку, храните в холодильнике и размешивайте перед употреблением.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>