Tálalás: **4 főre**

Előkészítés: **15 perc**

Elkészítés:

Répási Eszter

NYÁRI PARADICSOMSALÁTA

A nagyrészt vízből álló, így alacsony kalóriatartalmú paradicsomban rengeteg likopin van, mely erős antioxidáns hatású.

HOZZÁVALÓK

4 db paradicsom (lehetőleg hagyományos típusú, különféle színű)
12 levél bazsalikom
30 g parmezán vagy kemény sajt

ÍZESÍTÉS

1 evőkanál balzsamecet
2 ek olívaolaj
izlés szerint Só, bors

ALLERGÉNEK

Gluténmentes
Laktózt tartalmaz
Tojásmentes

1. Mossa meg a paradicsomot, majd vágja karikákra.
2. Rendezze el szépen a tányérokon.
3. Öntse a balzsamecetet egy tálba, és keverje össze a sóval és a borssal. Emulgeálja olívaolajjal.
4. Öntse az ecetet a paradicsomra.
5. Hámozóval darabolja a parmezánt, és tegye a paradicsomra.
6. Szórja meg apróra vágott bazsalikommal, és szolgálja fel.

Töltse le további receptjeinket az auchan.hu/receptek oldalról!

Auchan