

Μια υπέροχη σαλάτα για το τραπέζι σας που συνδυάζει τα πράσινα φυλλώδη λαχανικά με τα μανιτάρια, το μπέικον και την υπέροχη γεύση της κρέμας βαλσαμικού ξυδιού!

Τι θα χρειαστείτε

6-7 φύλλα πράσινης γαλλικής σαλάτας ή σγουρής σαλάτας

3-4 φύλλα μαρούλι iceberg

2 φρέσκα κρεμμυδάκια

12 ντοματίνια

8 μανιτάρια λευκά σε φέτες

4 φέτες μπέικον

4 κ.σ. ελαιόλαδο

4 κ.σ. κρέμα βαλσαμικού

Σαλάτα με μπέικον και μανιτάρια

Εκτέλεση συνταγής

Πλένουμε και στεγνώνουμε τα φύλλα μαρουλιού. Τα κόβουμε σε χοντρά κομμάτια ή σε λωρίδες.

Κόβουμε τα ντοματίνια στα 2 και τα κρεμμυδάκια σε ροδέλες.-

Κόβουμε τις λωρίδες μπέικον σε κομμάτια και το σωτάρουμε μαζί με τα μανιτάρια σε φέτες.

Τα αφήνουμε λίγο να κρυώσουν και στη συνέχεια σε μεγάλο μπολ ή σαλατιέρα αναμιγνύουμε τα μαρούλια με τα ντοματίνια, τα κρεμμυδάκια και τα σωταρισμένα μανιτάρια και μπέικον.

Περιχύνουμε με ελαιόλαδο και την κρέμα βαλσαμικού.

Συνοδεύει υπέροχα τα κυριώς πιάτα μας και είναι πολύ εντυπωσιακή και για-γιορτινό τραπέζι.

Καλή όρεξη!

Σαλάτα με μπέικον και μανιτάρια

Βήμα προς Βήμα

- 1 Πλένουμε και στεγνώνουμε τα φύλλα μαρουλιού. Τα κόβουμε σε χοντρά κομμάτια ή σε λωρίδες.
- 2 Κόβουμε τα ντοματίνια στα 2 και τα κρεμμυδάκια σε ροδέλες.-
- 3 Κόβουμε τις λωρίδες μπέικον σε κομμάτια και το σωτάρουμε μαζί με τα μανιτάρια σε φέτες.
- 4 Τα αφήνουμε λίγο να κρυώσουν και στη συνέχεια σε μεγάλο μπολ ή σαλατιέρα αναμιγνύουμε τα μαρούλια με τα ντοματίνια, τα κρεμμυδάκια και τα σωταρισμένα μανιτάρια και μπέικον.
- 5 Περιχύνουμε με ελαιόλαδο και την κρέμα βαλσαμικού. Καλή όρεξη!