Состав:

300 г стручковой фасоли

5-6 помидоров черри

соль

Для заправки:

½ пучка кинзы

50-60г грецких орехов

1-2 зубчика чеснока

2 ст.л. оливкового масла Extra Virgin

1 ч.л. белого винного уксуса

щепотка хмели-сунели

соль

перец черный молотый

Рецепт салата из стручковой фасоли с кинзой и грецкими орехами:

Стручковую фасоль промыть, удалить плодоножки, нарезать кусочками длиной 2,5-3 см и отварить в подсоленной воде в течение 4-5 минут. Если используется замороженная фасоль, то она, как правило, уже нарезана, поэтому ее достаточно только промыть и отварить в течение 2-3 минут.

Для приготовления заправки измельчить в блендере грецкие орехи и чеснок. Промыть, обсушить кинзу, мелко порубить и добавить в блендер к орехам и чесноку. Сюда же добавить щепотку хмели-сунели, соль, черный молотый перец, белый винный уксус и оливковое масло Extra Virgin. Все тщательно перемешать в блендере. Приготовленную заправку смешать со стручковой фасолью.

Помидоры черри промыть, обсушить, разрезать пополам и украсить салат из стручковой фасоли с кинзой и грецкими орехами.

Приятного аппетита!