

Majonézes, virslis lencsesaláta (konzerv lencséből) – készült az OnLive© főzőiskola 6. adásában



Hozzávalók:

5 evőkanál majonéz, 5 evőkanál tejföl, 1 evőkanál mustár, néhány csepp citromlé, fél mokkáskanál őrölt fekete bors, 1 kis csokor petrezselyem, fél kiskanál só, 1 csomó újhagyma vagy arasznyi póréhagyma, 4-6 virsli (vegetáriusok elhagyhatják), 2 doboz (400/265 gramm) Bonduelle konzervlencse

a tálaláshoz:

fél fej saláta, 1 főtt tojás

1. A majonézt a tejföllel összekeverjük. A mustárral meg a citromlével ízesítjük, a borsal és a fölaprított petrezselyemmel fűszerezzük, megsózzuk.
2. Az újhagymát megtisztítjuk, vékonyan felszeleteljük, a karikákra vágott virslivel együtt az ízes majonézbe keverjük.
3. A konzervlencsét lecsöpögtetjük, az előzőekbe keverjük. Salátalevéllal meg főtt tojással díszítve tálaljuk. Letakarva, hűtőszekrényben 3-4 napig eláll.

6 főre

Elkészítési idő: 10 perc

Egy adag: 323 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.