

Babsaláta Fradi módra - Nagy Dénes (Temerin) receptje alapján



Hozzávalók:

1 doboz (250 gramm) Bonduelle cannellini fehérbab, 1 fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 evőkanál almaecet vagy borecet, 0,5 dl vörösbor, 1 babérlevél, 2 evőkanál kechup, 2 pár virsli

1. A babot levével együtt egy tálba öntjük. A hagymát és a fokhagymát megtisztítjuk, mindkettőt finomra vágjuk, de a hagymát vékony karikákra vágva, gyűrűire szedve is hozzáadhatjuk.

2. Az ecettel, a vörösborral ízesítjük, a babérlevelet meg a kechupot hozzáadjuk. A karikákra vágott virsli belekeverjük. Letakarva egy napra, de legkevesebb egy éjszakára hűtőszekrénybe tesszük, hogy az íze összeérjen. Hideg sörrel, pirítóssal tálaljuk, de előtte megkóstoljuk, ha kell, utánaízesítjük. Ha a bortól a kelleténél kesernyésebb lenne, egy kevés porcukorral vagy mézzel ízesítjük.

3 főre

Elkészítési idő: 10 perc + érlelés

Egy adag (köret nélkül): 282 kcal