



Javában dúl már az eperszezon, az egészséges gyümölcsnek, ami ott piroslik, illatozik a piacon, a boltokban szinte lehetetlen ellenállni. Még akkor is kifizetjük érte a 9-10 lejt, ha jól tudjuk, a korai felhozatal még nem az igazi – az óriásra nőtt eperszemeket nem a napsütés érlelte, hanem melegházi körülmények között termesztették. Valahol messze, például Spanyolországban.

A napsütéses országban, ahová vendégmunkások ezrei mennek a jobb kereset reményében epret szedni, a gyümölcsöket nem csak önmagában és desszertként készítik el, különböző **salátákban is bátran használják** alapanyagként.

A dallamos nevű és csodás spanyol tartományban, Andalúziában például pikáns ízű salátát varázsolnak. A pofonegyszerű receptet ki is próbáltuk: percek alatt elkészült és pillanatok alatt elfogyott.

Epersaláta andalúz módra

Hozzávalók: fél kiló eper, 1 teáskanál cukor vagy édesítő, csipetnyi frissen őrölt bors, 3 teáskanál balzsamecet.



Elkészítése: Az epret megmossuk, a szárrészt leválasztjuk és – a szemek nagyságától függően – kettőbe, vagy négybe daraboljuk, és egy tálba tesszük. Rászórjuk a porcukrot, a frissen őrölt borsot, és hozzáadjuk a balzsamecetet. Az eperszemek épségére vigyázva jól összekavarjuk, és már ehetjük is. Önmagában és köretként is megállja a helyét.

Spárgakoktél eperrel, salátaágyon

Nem kedvencem a spárga, ezért fenntartásaim voltak ezzel az első olvasatra fura összetételű recepttel kapcsolatosan. Ám miután elkészült, és megkóstoltam nem maradt egyetlen kifogás, ahogy egyetlen falatnyi saláta sem a tányéromon.

Elkészítése kicsit több időt vesz igénybe, költségesebb is, mint az anadalúz finomság, de legalább egyszer érdemes kipróbálni, főleg az ínycsekknek.



Hozzávalók: egy kiló eper, 200 gr fehér- és ugyanannyi zöldspárga (mi 2 kisüveges fehérszárga konzervet használtunk), 100 gr zöldsaláta, 100 gr pármai sonka, ételízesítő, 2,5 dl Cézár öntet, csipetnyi friss zöldpetrezselyem.

Elkészítése: Ha friss spárgából készítjük, tisztítsuk meg, daraboljuk fel, és ételízesítő, cukros vízben főzzük puhára. Ha előfőzött konzervet használunk, akkor csak a spárga felaprításával lesz dolgunk. Az epret megmossuk, kicsumázzuk, félbe, ha túl dundi a szem, negyedekbe vágjuk.

A spárgát és az epret egy tálba tesszük, hozzáadjuk a Cézár öntet felét (ezt szintén készen

vásároltuk), a finomra vágott zöldpetrezselymet, és kevés spárgalével hígítva jól összekeverjük.



A tépett salátaleveleket tányérra rakjuk, erre halmozzuk az epres-spárgás keveréket, amit hajszálvékonyra szeletelt, összehajtogatott pármai sonkaszeletekkel díszítünk. Nyakon öntjük a maradék Cézár öntettel és kész is. Friss bagettel, de önmagában is nagyszerű, édes, sós, savanykás saláta.