



Ha a saláta szót kiejtjük a szánkban, sokan hajlamosak egyből valami olyasmire gondolni, amiben semmi más nincs, csak nyers zöldségek, az íze is olyan, és **kb. annyira tápláló, mint egy pohár szénsavmentes víz** citrom nélkül.

Ennek a tévhitnek az eloszlatására kiváló ez a recept, ami már ebben a formában is **gazdag ízvilággal rendelkezik**

(főleg, ha nem konzerves gombát használunk), de az alapanyagok tetszés szerint nagyon megvariálhatók, és a fantáziánk szerint sokkal többet is ki lehet hozni ebből a fogásból.



Gombás kukoricasaláta

Hozzávalók: 2 db tojás, 1 konzerv kukorica, 1 konzerv gomba, 2-3 dl Kunsági Éden étolaj, néhány csepp citromlé, fehérbors, só, kevés mustár

Elkészítés: a két tojás sárgájából, sóból, mustárból, 2-3 dl Kunsági étolajból és pár csepp citromléből majonézt keverünk, a kész majonézhez keverünk egy csipet fehérborsot, majd beleöntjük a levétől lecsepegtetett konzerv kukoricát, és a szeletelt gomba konzervet.



Jó tudni: baráti összejövetelre, de akár ünnepi ebédre is megfelel, kezdőknek is ideális, könnyű recept. A legtöbb alapanyag általában megtalálható otthon. A konzerves hozzávalók levét jól csepegtessük le, ne híg, inkább kemény majonézt keverjünk. Húsz perc alatt elkészül.

Gombakonzerv helyett friss csiperke is jó, ezt nem árt egy picit forralni, majd hűteni, intenzívebb íze lesz a salátának. A kukorica cserélhető például zöldpaszulyra, a gomba csirkehúsra, vagy zöldborsót is használhatunk.