



Siltie sparģeļu salāti

Sastāvdaļas:

500 gramu sparģeļu

4 tomāti

3 ēdamkarote olīveļļas, extra-virgin

12 plānas bekona šķēlītes

1 ēdamkarote medus

16 mazi kartupelīši

2 ēdamkarotes sarkanā vīna etiķa

1 tējkarote Dižonas sinepju

100 gramu rukolas vai mazo spinātlapu

Sāls, pipari



Pagatavošana: cepeškrāsns uzsilda līdz 200 grādiem. Sparģeļiem nogriež kātu galus, ja nepieciešams, kārtu cepamtraukā, vienā kārtā. Tomātus sagriež uz pusēm un liek cepamtraukā starp sparģeļiem, pārber ar sāli, pipariem un pārlej ar olīveļļu. Katru bekona šķēli sarullē (ja šķēles lielas – no sākuma pārgriež uz pusēm) un liek cepamtraukā kopā ar dārzeņiem. Bekona rullīšus pārlej ar medu. Cep 20 minūtes līdz tomāti ir mīksti, bet bekons apcepies. Kamēr cepas dārzeņi un bekons, kartupelīšus vāra, līdz tie mīksti. Pagatavo mērci, bļodā sajaucot vīna etiķi, olīveļļu, sinepes, sāli un piparus. Rukolu sajauc kopā ar 1/2 no pagatavotās mērces un liek pasniegšanai paredzētajā traukā. Kartupelīšus nokāš un sagriež uz pusēm, samaisa kopā ar atlikušo mērci un kārtu pasniegšanai paredzētajā traukā kopā ar ceptajiem dārzeņiem un bekonu.