

# Салат с шампиньонами и грецкими орехами



## Ингредиенты

150 г салата фризе  
200 г шампиньонов  
3/4 стакана грецких орехов  
половина луковицы шалота  
3 веточки эстрагона  
1/3 стакана оливкового масла «экстра вирджин»  
3 ст. л. масла грецкого ореха  
2 ст. л. уксуса из белого вина  
1/2 ч. л. соли

## ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

### Шаг 1



Разогрейте сковороду на среднем огне и обжарьте грецкие орехи до светло-коричневого цвета, 3–5 мин. Остудите и крупно порубите.

### Шаг 2



Очистите и порубите лук-шалот, мелко нарежьте листья эстрагона. В миске смешайте лук-шалот, уксус, соль и эстрагон. Влейте в заправку оливковое масло и масло грецкого ореха и взбейте до получения эмульсии. Нарежьте шампиньоны тонкими ломтиками. Отлейте половину заправки в миску, положите в нее грибы, перемешайте и оставьте на 10 мин.

### Шаг 3



Салат фризе нарвите на длинные кусочки. Полейте салат частью заправки и перемешайте. Выложите фризе на прямоугольное или овальное блюдо. На салатные листья выложите шампиньоны. Добавьте грецкие орехи в оставшуюся заправку, перемешайте и выложите на грибы. Подавайте сразу же к столу.