

Πολύχρωμη σαλάτα με μαυρομάτικα φασόλια



ΥΛΙΚΑ

Φασόλια μαυρομάτικα

Καλαμπόκι βρασμένο

Διάφορα λαχανικά (Ρόκα, λάχανο, πιπεριά Φλωρίνης, άνηθο, ρεπάνι)

Για το ντρέσινγκ:

1 σφηνάκι ξύδι μπαλσάμικο

Χυμό από 1 πορτοκάλι

Αποξηραμένο βασιλικό

1 κ.σ. μουστάρδα

Αλάτι-πιπέρι

1 κ.σ. έλαιόλαδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αφήνουμε τα φασόλια αποβραδής να μουλιάσουν και στην συνέχεια τα βράζουμε, αλλάζοντας μια φορά το νερό τους. Φτιάχνουμε το ντρέσινγκ, αναμιγνύοντας όλα τα υλικά σε ένα σέικερ (ή σε ένα κλειστό βαζάκι!). Ψιλοκόβουμε τα λαχανικά. Και τα συνθέτουμε όλα μαζί σε μια σαλατιέρα. Καλή όρεξη!

