



SALLAD

# Spenat- och baconsallad med ägghalvor

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Så enkelt men alltid lika gott och nyttigt. En mättande sallad utan en massa kolhydrater och krusiduller.

## INGREDIENSER

500 g färsk spenat  
4 st ägg, hårdkokta  
1 pkt bacon  
1 st rödlök, tunt skivad  
fint skuren gräslök (valfritt)

### Dressing

1 dl olja  
1-2 msk vinäger  
1 st liten vitlöksklyfta  
1 tsk dijon  
salt & nymalen peppar



## GÖR SÅ HÄR

1

Koka äggen så som du vill ha dem. Ägg i kallt vatten som får koka upp och sedan koka i 9 minuter blir helt genomkokta - minska kocktiden för krämig äggula.

Skölj spenaten och slunga den. Stek baconet krispigt och lägg att rinna av på hushållspapper.

Krossa/finhacka/pressa vitlökklyftan. Gör dressingen genom att kraftigt skaka olja, senap, vitlök och vinäger eller genom att vispa ihop vinäger, senap, vitlök och olja. Smaka sedan av med salt och peppar, ev mer senap och/eller vinäger. Dressingen ska vara skarp i smaken för att möta bacon och ägg i salladen.

Halvera eller klyfta äggen. Skär rödlöken tunt. Vänd ihop salladen och toppa eventuellt med gräslök. Servera dressingen till.