



## Feldsalat med grønne bønner og bagte blommetomater

En flot og indbydende salat med grønne bønner og en intens smag af krydrede, bagte blommetomater og bacon. Den er yderst populær på en buffet eller som tilbehør til fx stegt kylling.

★ ★ ★ ★ ★ (0)

[Bedøm opskrift](#)



60+ min



Jun – Jul



Dagligt grønt



Lav på laktose



Lav på gluten

# Ingredienser

4 pers.

500 g **blommetomater**

olivenolie

salt og peber

1 tsk stødt oregano, timian eller rosmarin

8 skiver tørsaltet bacon

1 **bakke feldsalat**

150 g **kogte, kolde grønne bønner**

1 bundte **fintsnittet forårsløg**

## Dressing

1 tsk dijonsennep

2.5 spsk olivenolie

1.5 spsk sherryeddike

salt og peber

*Opskriften og styling: Udviklet af Vibeke Lehn*

*Foto: Henrik Freek*

# Tilberedning

- 1 Del tomaterne, læg dem på en plade med bagepapir, stæk lidt olivenolie over og drys krydderier på.
- 2 Bag tomaterne i ovnen ved 150 grader, ca. 45 minutter. Læg dem på en tallerken.
- 3 Læg baconskiverne på bagepapiret. Bag dem gyldne og sprøde i ovnen ved 200 grader i 7–8 minutter.
- 4 Læg baconskiverne ved tomaterne.
- 5 Bland feldsalat, bønner og løg med de bagte tomater og den sammenpiskede dressing – smagt godt til med salt og peber.
- 6 Anret salaten med grønne bønner i en skål eller på et fad med den sprøde bacon.

