

Sajtos, paradicsomos burgonyasaláta (krumplisaláta)



Hozzávalók:

60-70 dkg nem szétfővő burgonya, só, 4 kisebb (30-35 dkg) paradicsom az öntethez:

2 kiskanál mustár, 1 mokkáskanál só, 2 evőkanál fehérborecet, 1 dl olaj (részben vagy egészben olívaolaj is lehet), 5-6 dkg parmezán jellegű reszelt keménysajt

a tálaláshoz:

1 kisebb fej saláta, 1 újhagyma vagy arasznyi póréhagyma, frissen őrölt fekete bors, 5-6 dkg parmezán jellegű reszelt keménysajt

1. Az alaposan megmosott burgonyát héjában, enyhén sózott vízben megfőzzük, leszűrjük, hideg vízben lehűtjük, hogy ne puhuljon tovább. Meghámozzuk, 2 centis kockákra vágjuk.
2. A paradicsomokat, miután szárukat kimetszettük, tetejükön kereszt alakban bevágjuk, majd a szemeket forrásban lévő vízbe rakjuk - mehet az éppen fővő krumplihoz is -, kb. 20 másodpercre. Kiemeljük, lecsöpögtetjük, meghámozzuk. Elnegyedelve a magjaikat kikaparjuk, húsukat 1,5 centis kockákra aprítjuk.
3. Az öntethez való mustárt, sót, fehérborecetet és olívaolajat egy kisebb, zárható üvegbe töltjük, alaposan összerázzuk. Hozzáadjuk a reszelt sajtot, azzal is összerázzuk, majd a burgonyával összeforgatjuk és letakarva behűtjük, hogy az íze egy kicsit összeérjen.
4. A salátát leveleire bontjuk, hideg vízben megmossuk, leszárogatjuk. Ujjnyi laskákra vágjuk, és egyenletesen egy nagyobb lapos tálra halmozzuk. A pácolt burgonyát ráhalmozzuk, a zöldjével együtt apróra vágott újhagymával megszórjuk. Egyenletesen rászórjuk a paradicsomot, néhány tekerésnyi borsot őrölünk rá, végül reszelt sajttal megszórjuk.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 10 perc

Sajos, paradicsomos burgonyasaláta (krumplisaláta)

Egy adag: 545 kcal