

Majonézes, párizsis, borsós burgonyasaláta (krumplisaláta)



Hozzávalók:

60 dkg burgonya (salátának való), só, 1 csomó hónapos retek (piros retek), 25 dkg párizsi, 4 evőkanál majonéz, 4 evőkanál tejföl, 1 kiskanál mustár, fél mokkáskanál őrölt fekete bors, 15 dkg főtt zöldborsó (Bonduelle konzervborsó is lehet)

1. A burgonyát alapos mosás után héjában, enyhén sózott vízben éppen puhára főzzük. Leszűrjük, hűlni hagyjuk, majd meghámozva nem túl vastagon félkarikákra vágjuk. Még szebb, ha hullámos pengéjű késsel vágjuk.
2. A retket megtisztítjuk, és a gyufaszálynynál kicsit vastagabb csíkra vágjuk, ahogyan a párizsit is.
3. A majonézt a tejföllel összekeverjük, a mustárral ízesítjük, megborsozzuk, ha kell, utána sózzuk, esetleg egy kevés porcukorral is megbolondíthatjuk. Az előkészített hozzávalókkal és a lecsöpögtetett borsóval összeforgatjuk.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra

Egy adag: 650 kcal • fehérje: 18,5 gramm • zsír: 47,2 gramm • szénhidrát: 37,1 gramm • rost: 5,7 gramm • koleszterin: 105 milligramm