

Majonézes heringsaláta - készítette Nemeskövi Dénes mesterszakács



Hozzávalók:

2 kisebb (20 dkg) alma, 2 kisebb (20 dkg) főtt burgonya, 15 dkg csemegeuborka, 2 főtt tojás, 50 dkg pácolt hering (ecetes, hagymás hering), 5 evőkanál majonéz, 1 csokor petrezselyem, fél evőkanál mustár, 1 mokkáskanál őrölt fehér bors, só

1. Az almát meghámozzuk, félbevágva magházát kivájjuk, majd a gyümölcsöt cikkekre vágjuk, azután kb. 3 milliméter vastagon felszeleteljük. Ugyanilyen kis negyed holdakra vágjuk a főtt burgonyát, a csemegeuborkát és a főtt tojást is. A heringet kb. 2 centis kockákra vágjuk, az előzőekkel együtt egy tálba rakjuk. A hering pácolásához használt hagymából 2 evőkanálnyiit kiemelünk, lecsöpögtetünk, néhány vágással fölaprítjuk, a heringhez adjuk.
2. A majonézt a finomra vágott petrezselyemmel, a mustárral és a borssal összekeverjük, enyhén megsózzuk. Az előkészített hozzávalókkal összeforgatjuk. Nem kell, hogy tocsogjon a majonéztől, elég, ha a saláta alkotóit éppen csak vékonyan bevonja, így ízesíti.

4 főre

Elkészítési idő: 15 perc

Egy adag: 341 kcal