

Trikolor burgonyasaláta



- előkészület: 10 perc
- főzés: 15 perc

hozzávalók 4 főre

- 250 g fekete burgonya
- 250 g piros burgonya
- 250 g sárga/ fehér burgonya
- 1 babérlevél
- 1 rozmaring ág
- 2 kk só
- 1 salottahagyma
- 1 szál halványító zeller
- fél csokor petrezselyem

öntethez

- 2 ek fehérborecet
- 5 ek extra szűz olívaolaj
- ½ tk frissen őrölt fekete bors
- 2 tk dijoni mustár
- 1 kk só

elkészítés

1. A három fajta burgonyát nagyon alaposan megtisztítjuk (ugyanis héjastól kerülnek a salátába), majd egy-másfél centiméter vastag karikákra vágjuk. Egy lábasba tesszük a krumpli karikákat a rozmaringággal, a babérlevéllel és két kávéskanál sóval. Annyi vizet öntünk rá, hogy éppen ellepje a burgonyát. Körülbelül 15 perc alatt puhára főzzük (vigyázzunk, nehogy túlfőzzük a burgonyát, mert akkor összetörik a salátában). Leszűrjük róla a vizet, félretesszük.
2. Míg a burgonya fő, el tudjuk készíteni a salátaöntetet: a fehérborecetet összekeverjük a borssal, a mustárral és a sóval, a végén hozzákeverjük az olívaolajat. Addig keverjük, míg az olaj teljesen elvegyül a többi hozzávalóval.
3. A meghámozott salottahagymát hajszálvékony karikákra vágjuk, a zellerszárat felszeleteljük, a petrezselymet pedig felaprítjuk. A burgonyára öntjük a dresszinet, majd hozzákeverjük a hagymát, a halványító zellert és a petrezselymet. Langyosan és hidegen egyaránt kínálható.