

French salad Barbie-style



- előkészület: 20 perc
- főzés: 10 perc

hozzávalók 4 főre

- 2 db közepes burgonya
- 2 db közepes sárgarépa
- 1 db petrezselyemgyökér
- 1/2 db közepes zellergumó
- 100 g zsenge zöldborsó
- 100 g céklasaláta

A tartármártáshoz:

- 1 tojássárgájából készült majonéz
- 1 tk só
- 1 tk cukor
- 1/2 tk őrölt fehérbors
- céklasaláta leve
- 1 db tejföl

elkészítés

1. A zöldségeket meghámozzuk, megmossuk és egyenlő nagyságú (kb. 0,5x0,5 cm-es) kockákra vágjuk
2. Enyhén sós vízben reszre főzünk minden hozzávalót.
Ha először a répaféléket tesszük bele, akkor kb. 3 perc főzés után beletehetjük a burgonyát is, és így egyidőben főnek meg. Ha fagyasztott zöldborsót használunk, akkor azt azután keverjük bele, hogy levettük a tűzről. Ilyenkor még forró a vízbe, és ennyi hő éppen elegendő.
3. Leszűrjük a zöldségeket (a levet félretehetjük, és valamilyen leveshez vagy főzelékhez felhasználhatjuk) és az egészet egy tálba tesszük, hozzákeverjük a céklasalátát. Hagyjuk langyosra hűlni.
4. Elkészítjük a tartár mártást, amibe a citromlé helyett adhatunk a céklasaláta ecetes levéből, hogy szép rózsaszín legyen. Ráöntjük a zöldségekre és jól összekeverjük.
5. Hűtőszekrénybe tesszük, hogy az egész jól kihűljön és összeérjenek az ízek. Tálalás előtt még egyszer átkeverjük a kész salátát.