

Almás-lilakáposztás burgonyasaláta

90–120 Perc

Összetevők 6 fő részére

= Kotányi Produkte

300 g	Lilakáposzta
3 db	Alma
200 g	Reszelt alma
3 ek	Méz
3 db	Babérlevél, egész
150 g	Nádcukor
1 tk	Borókabogyó, egész
100 ml	Ecet
1 csipet	Tengeri só, durva szemű
1 csipet	Feketebors, őrölt
1 db	Hagyma
	Almalé

A krumplisalátához:

600 g	Burgonya
	Hagyma
	Ecet
	Olaj
	Mustár
	Feketebors, őrölt
	Cukor

Elkészítés

1 A lilakáposztához a felkockázott vöröshagymát kevés olajon pároljuk meg. Adjuk hozzá a lilakáposztát, majd öntsük fel az almalével.

2 Reszeljük le az almát, és adjuk a káposztához. Tegyük hozzá a babérlevelet, a borókabogyót, a cukrot, a nádcukrot, a mézet és az ecetet.

3 Közepes lángon főzzük 45–60 percig, időnként megkeverve. Ízlés szerint sózzuk, borsozzuk. A hozzávalók mennyiségét a káposzta méretéhez igazíthatjuk.

TIPP:

4 A burgonyasalátához főzzük meg a burgonyát 20–25 perc alatt. Még melegen hámozzuk meg, majd vágjuk vékony szeletekre.

5 A vöröshagymát vágjuk apró kockákra. Az alaplevet melegítsük fel, majd adjuk hozzá az ecetet, a cukrot, a mustárt és a hagymát. Röviden forraljuk össze, így elkészítve a burgonyasaláta meleg öntetét.

6 A még meleg burgonyát óvatosan forgassuk össze az öntettel. Ha szükséges, néhány szeletet kissé törjünk össze, hogy krémesebben összeálljon. Hagyjuk legalább 20 percig pihenni, de akár több órán át is, hogy az ízek jól összeérjenek.

TIPP: Hagyjuk állni egy napot a hűtőben, hogy jól összeérjenek az ízek.