Mediterrán burgonyasaláta

35—45 Perc

Elkészítés

1 Megmossuk majd egy fazék, sós vízben puhára főzzük a burgonyát. Ezután lecsepegtetjük és még melegen meghámozzuk. Hagyjuk kihűlni.

2 Közben a többi hozzávalót is feldolgozzuk. Meghámozzuk a hagymát és vékonyan felcsíkozzuk. Az olajbogyót és az articsókaszívet félbevágjuk, és hozzáadjuk a napon szárított paradicsomot. Felaprítjuk a bazsalikomot. A fenyőmagot pedig óvatosan lepirítjuk egy kis serpenyőben.

3 Az öntet következik, amihez először finomra aprítjuk a fokhagymát; majd egy kis tálban alaposan kikeverjük az olívaolajjal, az olasz fűszerkeverékkel, a mézzel, a mustárral és a fehér balzsamecettel.

TIPP: Készíthetjük kis méretű befőttes üvegben, így csak össze kell rázni a hozzávalókat, és kész is.

4 A burgony méretétől függően félbe vagy akár negyedbe vágjuk, egy nagy tálba tesszük és rálocsoljuk az illatos öntetet, majd alaposan összeforgatjuk az egészet. Hagyjuk állni legalább 10 percet, hogy az ízek összerérhessenek. Reszelt parmezánnal és friss bazsalikommal tálaljuk.

TIPP: Egy egész éjszakán át is a hűtőben hagyhatjuk, hogy az ízek igazán jól átjárhassák a burgonyát.

Összetevők 6 fő részére

= Kotányi Produkte

1 kg	Burgonya, főző
1 gerezd	Fokhagyma
50 g	Szárított paradicsom
3 ek	Olajbogyó, magozott
3 ek	Fenyőmag
3 ek	Kapribogyó
5 db	Articsókaszív
4 ek	Parmezán, reszelt
1 csésze	Bazsalikom, friss
5 ek	Olívaolaj
4 ek	Balzsamecet, fehér
1 fej	Vöröshagyma
1 ek	Dijoni mustár
1 tk	Méz
1 ek	Toscana fűszerkeverék