

Картофельный салат с оливками каламата

35—45 Мин.

Способ приготовления

1. Вымойте картофель, поместите его в кастрюлю с подсоленной водой и отварите до мягкости. Слейте воду, очистите картофель, пока он ещё тёплый, и остудите.
2. Пока варится картофель, подготовьте остальные ингредиенты. Очистите лук и нарежьте его тонкой соломкой, артишоки и оливки - пополам, вяленые томаты - на полоски, а базилик измельчите. Кедровые орешки обжарьте на сухой сковороде.
3. Приготовьте заправку, смешайте оливковое масло, итальянские травы, мёд, горчицу, измельченный чеснок и белый бальзамический уксус.
4. Разрежьте картофель пополам или на четвертинки, в зависимости от его размера. Всё перемешайте и полейте заправкой. Дайте настояться 5–10 минут. Подавайте салат, посыпав тёртым пармезаном, свежим базиликом и кедровыми орешками. Приятного аппетита!

Ингредиенты 6 Порции

= Kotányi Produkte

1 кг	Картофель
1 зубчик	Чеснок
50 г	Вяленые томаты
3 ст.л.	Оливки Каламата
3 ст.л.	Кедровые орешки
3 ст.л.	Каперсы
5 шт.	Артишоки сердцевина
4 ст.л.	Тертый пармезан
1 веточка	Свежий базилик
5 ст.л.	Оливковое масло
4 ст.л.	Белый бальзамический уксус
1 шт.	Красный лук
1 ст.л.	Дижонская горчица
1 ч.л.	Мед
1 ст.л.	Приправа Итальянские травы