

Salată de primăvară cu cartofi

— Min.

Pregătire

1 Fierbe apă cu sare într-o oală. Spală cartofii, curăță-i de murdărie și taie-i în jumătate. Adaugă-i în apa clocotită și fierbe-i timp de 25–30 de minute. Într-o altă oală, fierbe mazărea timp de 10 minute.

2 Între timp, spală ridichile și taie-le în sferturi. Încinge o tigaie, adaugă uleiul și ridichile, și călește-le timp de 5 minute. Adaugă zahărul, sarea și piperul, apoi gătește încă 2 minute. La final, toarnă oțetul, mai gătește un minut și ia de pe foc. Lasă să se răcească.

3 Taie avocado-ul cubulețe. Într-un bol mic, amestecă muștarul, mierea, oțetul, uleiul de măsline și ierburile pentru salată. Scurge cartofii fierți și pune-i într-un bol mare. Adaugă ridichile, mazărea și avocado-ul, stropește cu dressingul și amestecă ușor. Gata de servit!

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

800 g	Cartofi
1120 g	Ridichi
100 g	Mazăre
1	Avocado
1 lingură	Ulei de măsline
1 lingură	Oțet
1 linguriță	Zahăr brun
	Sare și piper, după gust

Pentru dressing:

1 linguriță	Muștar Dijon
1 lingură	Miere
1 linguri	Oțet de vin
50 ml	Ulei de măsline
1 linguriță	Bio Verdețuri Mediteraneene cu sare de mare