

# Salată mediteraneană de cartofi

35—45 Min.

## Ingrediente 6 Porții

= Kotányi Produkte

| | |
|---|---|
| 1 kg | Cartofi |
| 1 | Cățel de usturoi |
| 50 g | Roșii uscate |
| 3 linguri | Măsline verzi fără sâmburi |
| 3 linguri | Nuci de pin |
| 3 linguri | Capere |
| 5 | Inimi de anghinare |
| 4 linguri | Parmezan ras |
| 1 cană | Busuioc proaspăt |
| 5 linguri | Ulei de măsline |
| 4 linguri | Oțet balsamic |
| 1 | Ceapă roșie |
| 1 lingură | Muștar de Dijon |
| 1 linguriță | Miere |
| 1 lingură | Verdețuri italiene |

## Pregătire

1 Spălați cartofii, puneți-i într-o cratiță cu apă cu sare și fierbeți până se înmoaie. Apoi scurgeți, îndepărtați coaja în timp ce sunt încă calzi și apoi lăsați să se răcească.

2 Între timp, decojiți ceapa și tăiați julian. Tăiați în jumatate măslinele și inimile de anghinare. Tăiați roșiile uscate în felii subțiri. Se taie busuiocul proaspăt și se prăjesc nucile de pin într-o tigaie.

3 Pregătiți dressingul. Striviți fin usturoiul. Se amestecă uleiul de măsline cu amestecul de verdeturi italiene, miere, muștar, usturoi și oțet balsamic într-o ceașcă.

4 Tăiați cartofii in jumatate sau cum vă place, în funcție de mărimea lor. Se amestecă toate ingredientele împreună și apoi se toarnă dressingul deasupra. Se amestecă totul bine și se lasă să stea timp de 5-10 minute. Serviți cu parmezan ras și busuioc proaspăt.