

Tavaszi burgonyasaláta

35—45 Perc

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

800 g	Újburgonya
120 g	Retek
100 g	Zöldborsó
1 db	Avokádó
1 ek.	Olívaolaj
1 ek.	Borecet
1 tk.	Barna cukor
	Ízlés szerint só és bors

Tálaláshoz

1 tk.	Dijon-i mustár
1 ek.	Méz
1.5 ek.	Borecet
50 ml	Olívaolaj
1 tk.	Klasszikus saláta fűszerkeverék borssal

Elkészítés

1 Egy fazékban vizet forralunk. Megmossuk és megtisztítjuk a burgonyát, majd félbe vágjuk. Beledobjuk a forró vízbe és 25-30 percig főzzük. Egy másik fazékban 10 perc alatt megfőzzük a borsót.

2 Megmossuk a retkeket és négybe vágjuk. Az olajat egy serpenyőben felhevítjük, majd rádobjuk a felvágott retkeket és 5 perc alatt lepirítjuk. Hozzáadjuk a cukrot, sózzuk-borsozzuk, majd további 2 percig sütjük. Végül meglocsoljuk az ecettel és további 1 percig pirítjuk, majd levesszük a tűzről és állni hagyjuk.

3 A megtisztított avokádót kockákra vágjuk. Egy kisebb tálban összekeverjük a mustárt, a mézet, az ecetet, az olívaolajat és a fűszerkeveréket. Lecsepegtetjük a megfőtt burgonyát és áttesszük azt is a tálba. Hozzáadjuk a retket, a borsót, az avokádót, meglocsoljuk az öntettel és óvatosan összeforgatjuk az egészet.

TIPP: Ízlés szerint retekcsírával díszítjük és tálaljuk.