



SAŁATKA Z GRILLOWANYCH MŁODYCH ZIEMNIAKÓW Z JAJAMI 6-MINUTOWYMI



25-30 MINUT



4 PORCJE

SKŁADNIKI



sałatka:

- 6 jaj Kotliny Natury w temperaturze pokojowej
- 16 młodych ziemniaków
- 1 pęczek młodych, cienkich, zielonych szparagów
- ½ pęczka cebuli dymki
- ½ małego pęczka kolendry
- 1/3 pęczka koperku
- 4 ogórki gruntowe
- garść prażonych migdałów w skórkach, posiekanych
- oliwa do grillowania ziemniaków
- szczypta soli i cukru

sos:

- 2 łyżki masła migdałowego
- 4 łyżki oliwy
- 1-2 ząbki czosnku
- 1 łyżka miodu
- sok z cytryny do smaku
- świeże chilli do smaku
- sól do smaku

PRZYGOTOWANIE



1. Ziemniaki gotujemy w osolonej wodzie, aż będą na wpół ugotowane (ok. 8 – 12 minut, w zależności od wielkości). Po ostudzeniu przekrawamy na pół, obtaczamy w niewielkiej ilości oliwy i posypujemy szczyptą soli. Układamy na gorącej grillowej patelni lub ruszcie. Opiekamy do mocnego zarumienienia i pełnej miękkości ziemniaków z obu stron.
2. W międzyczasie wszystkie zioła drobno siekamy i mieszamy. Ogórki obieramy i kroimy na cienkie plastry. Przygotowujemy dressing, łącząc przy pomocy trzepaczki masło migdałowe z sokiem cytrynowym, miodem, czosnkiem startym na tarce o drobnych oczkach oraz drobno posiekanym chilli. Cały czas mieszając, wlewamy cienkim strumieniem oliwę, do uzyskania kremowej konsystencji. Aby zmienić konsystencję dressingu, można dolać kilka łyżek filtrowanej wody. Dostawiamy do smaku.
3. Pod koniec grillowania ziemniaków gotujemy jaja i szparagi. Jaja wkładamy do wrzącej, osolonej łyżką soli wody i gotujemy przez 6 minut od momentu ponownego zagotowania. Odczujemy i hartujemy w zimnej wodzie. Delikatnie obieramy ze skorupki i kroimy na pół.
4. Szparagi myjemy, odcinamy 2-3 cm końcówek, obieramy przy pomocy małego nożyka „tuski” występujące na całej długości szparaga. Blanszujemy we wrzącej, osolonej i posłodzonej wodzie przez ok. 2 minuty – im cieńsze, tym krócej. Odczujemy.
5. Ciepłe ziemniaki układamy razem z ciepłymi szparagami na półmisku. Polewamy sosem, posypujemy plasterkami ogórka, migdałami oraz miksem posiekanych ziół. Układamy połówki jajek i podajemy do stołu jako przystawkę.



KOTLINANATURY.PL TO MARKA WYBORNÝCH JAJ Z CHOWU EKOLOGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU,
ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

EGGSPERCI.PL