

Sałatka z młodych ziemniaków i szparagów, z jajkiem



Składniki

12 szt. - zielonych szparagów
15 szt. - małych, młodych ziemniaczków
2 łyżka - posiekanego szczypiorku
1-2 szt. - jajka ugotowane na miękko
2 łyżeczka - musztardy sarepskiej
2 łyżka - oliwy
1 łyżeczka - octu jabłkowego
1 łyżeczka - syropu z agawy
2 szczypta - sól, pieprz
4 szt. - posiekane listki mięty

Opis wykonania

Moja ziemniaczana fascynacja trwa! robię kolejne sałatki z małymi bulwkami w roli głównej. Oto jedna z nich! tym razem w duecie ze szparagami!

Ziemniaki szorujemy i gotujemy w lekko osolonej wodzie. Studzimy. Szparagom obłamujemy stwardniałe końcówki, obieramy je z łuskowatych listków, solimy, pieprzymy i lekko skrapiamy oliwą. Pieczemy w 180 st.C. około 12 minut. Jajka gotujemy na miękko, tak by białko było ścięte a żółtko nie całkiem. Ziemniaki kroimy na połówki, szparagi na skośne kawałki. Mieszamy z połową szczypiorku. Mieszamy składniki sosu (musztardę, oliwę, ocet, syrop i przyprawy oraz miętę) i polewamy nim ziemniaki ze szparagami. Przekładamy do miseczek. Posypujemy reszta szczypiorku i pieprzem, dekorujemy ćwiartkami jajka. Dla wegan wersja bez jajka. To świetnie połączenie samo w sobie ale i jako dodatek do grilla!