

Franciasaláta recept

Hozzávalók 4 személyre:

220 g burgonya
150 g zöldborsó
150 g sárgarépa
2 db csemege uborka
½ db alma
4 ek majonéz
3 ek tejföl
1 kk mustár
½ db citrom leve
1 kk cukor (elhagyható)
só
bors
petrezselyem

1. Az egész héjas burgonyát hideg, sós vízben tedd fel főni. Amikor megfőtt, és kihűlt, akkor vágd kisebb kockákra.
2. A megmosott, megpucolt sárgarépát, csemegeuborkát és az almát ugyancsak vágd kisebb kockákra.
3. A feldarabolt sárgarépát, és a zöldborsót meleg vízben tedd fel főni. A vízhez adj hozzá sót és egy kiskanál cukrot.
4. A saláta összeállításához kihűlt alapanyagokra van szükség, így várj egy kicsit, amíg legalább szobahőmérsékletűre nem hűlnek.
5. Szedj egy keverőtálba 4 ek majonézt, 3 ek tejfölt és 1 kk. mustárt.
6. Add hozzá a fél citrom levét és ízesítsd sóval, borssal.
7. Keverd össze alaposan. Ez lesz a saláta dresszing.
8. Ezt követően add a dresszinghez a főtt burgonya kockákat, a sárgarépakockákat, a zöldborsót, az alma kockákat és az apróra vágott csemegeuborkát.
9. Ezt követően keverd össze a franciasalátát.
10. Az elkészült franciasaláta tetejét díszítsd finomra vágott friss petrezselyemmel.