

Sikurisalaatti ja juustofondue

Ainesosat



4 annosta



Alle 45 minuuttia



Kasvikset

Sikurisalaatti

- 600 g pieniä perunoita kuorineen
- 4 muna
- 1 nippu persiljaa
- 2 valkosipulinkynttä
- 4 anjovisfilettä
- 0.5 sitruunan mehu
- tilkka oliiviöljyä
- 2 kerää sikuria
- 2 kerää rossisalaattia
- 2 rkl kaprista
- suolaa, rouhittua pippuria



Juustofondueeseen

- 0.5 kynsi valkosipulia
- 5 dl kuivaa valkoviiniä
- 600 g raastettua kypsää juustoa
- 3 rkl maissijauhoa

Resepti työvaiheittain

Salaatti

Harjaa perunat ja keitä noin 15 minuuttia runsaassa suolatussa vedessä. Valuta ja anna jäähtyä. Keitä munia 8 minuuttia, huuhto kylmällä vedellä ja kuori. Pilko persilja. Kuori valkosipuli ja murskaa anjoviksen kanssa tahnaksi. Lisää sitruunamehu, tilkka oliiviöljyä ja persilja ja mausta suolalla ja pippurilla. Leikkaa munat puoliksi ja perunat neljään osaan. Irrota salaattien lehdet, laita kulhoon perunoiden kanssa ja sekoita mukaan anjovistahna. Huuhto kaprikset vedellä ja kuivaa talouspaperilla. Lämmitä ohut kerros öljyä pannussa, paista kapriksia pari minuuttia valuta talouspaperin päällä. Annostelee salaatti lautasille. Laita munanpuolikkaat päälle ja lisää vielä kaprikset.

Fondue

Kuori valkosipuli. Hiero fonduepannu (caquelon) valkosipulilla. Kaada viini pannuun ja lämmitä matalalla lämmöllä. Lisää juusto vähitellen. Sekoita kunnes juusto on sulanut. Anna porista 2-3 minuuttia. Sekoita maissijauho tilkkaan vettä ja lisää pannuun. Lämmitä pari minuuttia ja sekoita kunnes fondue jäykistyy.

Soveltuu lapsille: ei

Soveltuu kasvissyöjille: ei

Ohjelmasta

Makujen lähteillä

Reseptin luoja:

Rudolph van Veen

