



Peruna-rucosalaatti

Aineet: 8-10 uutta (tai "vanhaa") perunaa
rucolasalaattia
riipaus suolaa, mustapippuria
Sinappikastike:
1 rkl vahvaa sinappia
1 rkl omenaviinietikkaa
½ dl kylmäpuristettua rypsiöljyä
½ dl kylmää vettä

Valmistus: Keitä perunat kuorineen. Valmista sillä aikaa kastike. Sekoita ainekset kierrevalkaimella koko ajan pyörittäen niin, että niistä valmistuu sileä, ohut sinappikastike.

Jos perunat ovat vanhoja, kuori ne. Uudet, puhtaaksi harjatut perunat eivät kuorimista kaipaa. Leikkaa kuumat perunat viipaleiksi suoraan kulhon pohjalla odottavaan kastikkeeseen. Nosta haarukalla sekaisin.

Revi rucolasalaatin lehdet joukkoon. Viimeistele maku ripauksella suolaa ja mustapippuria.

Sinappikastikkeella höystetty salaatti kestää hiukan paremmin kuljetusta kuin esimerkiksi majoneesipohjaiset tai muut "valkoiset" perunasalaatit, jotka vaativat ehdotonta kylmäsäilytystä.