

grillowana sałatka ziemniaczana w francuskim stylu

Młodych ziemniaczków zawsze brakowało mi na emigracji, dlatego teraz, jak tylko pierwsze pojawiają się na targu, trudno powstrzymać się pokusie i nie wykorzystać ich w kuchni. Proponowana przeze mnie sałatka pochodzi z książki Bobby Flay's *Grill It!* Jest bajecznie doskonała, a przy tym łatwa w wykonaniu, nawet jeśli aura nie dopisuje by grillać na świeżym powietrzu, można użyć grilla elektrycznego.

Składniki:

- 1 kg młodych małych ziemniaczków,



- sól morska,
- 1/2 szklanki oliwy z oliwek,
- świeżo mielony pieprz,
- 1/4 szklanki białego octu winnego,
- 1 łyżka musztardy Dijon,
- 1 ząbek czosnku (drobno posiekanego),
- 1 mała czerwona cebulka, drobno posiekana,
- 6 korniszonów drobno pokrojonych,
- 2 łyżki kaparów,
- 1/4 szklanki drobno posiekanych listków trybulki lub pietruszki/kolendry.

Wykonanie:

1. Wyszorowane ziemniaki wkładamy do garnka z zimną osoloną wodą. Doprowadzamy do wrzenia, następnie gotujemy je 8 minut. Odcedzamy, a gdy wystygną przepoławiamy je wzdłuż.

2. Każdą połówkę ziemniaka smarujemy oliwą, solimy i pieprzymy, układamy na rozgrzanym grillu skórką góry. Grillujemy na złoto brązowy kolor ok. 4 minut, przewracamy na drugą stronę i zapiekamy kolejny 4 minuty.



3. W międzyczasie mieszamy pozostałe składniki sałatki (oprócz trybulki), dodając pozostałą część oliwy (ok. 1/4 szklanki),

doprawiamy



4. Ziemniaczki, przekładamy z grilla do dużej miski, dodajemy pozostałe składniki sałatki i mieszamy delikatnie. Odstawiamy na 15-60 minut, a przed podaniem dodajemy posiekane listki trybulki, solimy i pieprzymy do smaku i natychmiast serwujemy:)