

Sałatka z kukurydzy i ziemniaków z grilla

Składniki:

- 8 dużych ziemniaków
- 5-6 kolb wyłuskanej kukurydzy
- 3 łyżki białego octu winnego
- 1 szklanka czerwonej papryki
- ½ szklanki zielonej papryki
- 3 cebule greckie
- ½ szklanki czarnych oliwek, przeciętych na pół
- ½ szklanki świeżej kolendry, posiekanej
- ½ szklanki świeżej bazylii, posiekanej

Sos winegret z chili

Składniki:

- 1 ząbek czosnku, posiekany
- 2 łyżeczki czerwonej papryki chili w proszku
- 1 łyżka musztardy Dijon
- 2 łyżki białego octu winnego
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- czarny pieprz – do smaku

* Zamiast zwykłej mieszanki chili, lepiej użyć specjalnej papryki chili, która została wysuszona i zmielona. Dostępnych jest wiele rodzajów, polecam Ancho lub Serrano.

Przygotowanie:

1. Namocz nieobrane kolby kukurydzy przez co najmniej 1 godzinę. Upiecz kukurydżę na grillu, w wysokiej temperaturze. Kiedy będzie gotowa, zdejmij łupinę i obetnij koniec tak, żeby powstała płaska podstawa, na której można postawić kolbę. Uważnie odetnij cenne ziarna, wykonując cztery cięcia wzdłuż kolby.
2. Połącz składniki sosu, dokładnie wymieszaj i wstrząśnij w zamkniętym naczyniu. Odłóż na bok.
3. Ziemniaki zagotuj na wolnym ogniu, w solonej wodzie, aż staną się miękkie. Odlej wodę i zostaw na kilka minut, żeby wystygły. Włóż do dużej miski i spryskaj octem winnym.
4. Delikatnie mieszając, dodaj pozostałe składniki, dopraw pieprzem.
5. Przed podaniem polej sosem lub sosem winegret i lekko wymieszaj.