

Sałatka z avocado i słodkich ziemniaków

Składniki:

3 słodkie ziemniaki
2 avocado
1 duży pomidor
2 zielone cebule
2 łyżki octu winnego
2 łyżki sosu chili
1 łyżeczka musztardy Dijon
sól i pieprz do smaku

* Skropienie avocado sokiem z cytryny spowoduje, że owoce nie ściemnieją.

Przygotowanie:

1. Nakłuj ziemniaki widelcem i natrzyj solą. Piecz w piekarniku przez 35 – 40 minut lub aż staną się miękkie. Odstaw do ostygnięcia, obierz i pokrój w kostkę.
2. W mikserze wymieszaj na puree (jednolitą, gładką masę) ocet, sos chili, imbir, musztardę i posiekany czosnek.
3. Do naczynia włączonego miksera dolewaj olej, cienkim, ale jednostajnym strumieniem i miksuj aż mieszanka nabierze konsystencji emulsji.
4. Przelej do miski, dodaj avocado, słodkie ziemniaki, pomidora i cebulę. Przypraw solą.