

KESÄINEN PERUNASALAATTI

800 g varhaisperunoita

140 g pekonia

1 prk kermaviiliä (200 g)

2 rkl valkoviinietikkaa

1 ½ rkl (Dijon)sinappia

2 rkl kapriksia

1 valkosipulinkynsi

1 chili

1–2 rkl hienonnettua ruohosipulia

suolaa ja mustapippuria

1. Pese perunat hyvin ja laita kattilaan kiehumaan noin 10 minuutiksi tai kunnes ovat kypsiä.
2. Pilko sillä aikaa pekoni pieniksi palasiksi ja paista pannulla ilman rasvaa rapeaksi. Siirrä pekonit talouspaperin päälle jäähtymään.
3. Valmista kastike. Sekoita keskenään kermaviili, viinietikka, sinappi, hienonnetut kaprikset, murskattu valkosipulin kynsi ja silputtu chili. Mausta kastike suolalla ja pippurilla.
4. Halkaise kypsät perunat ja laita isoon kulhoon. Kaada kermaviiliseos perunoiden päälle ja sekoita hyvin.
5. Asettele tarjoiluvadille perunat ja pekoni, ripottele päälle silputtu ruohosipuli. Tarjoile heti.