



JERNEJ KITCHEN

KROMPIRJEVA SOLATA Z DIMLJENO RIBO

To je najina najljubša krompirjeva solata in enostavno jo morate poskusiti.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	25	MINUT
KUHANJE:	20	MINUT

KROMPIRJEVA SOLATA Z DIMLJENO RIBO

- 500 g mladega krompirja
- 1 čajna žlička dijonske gorčice
- 2 žlici crème fraîche ali kisle smetane
- 4 žlice olivnega olja
- 1 limona (sok)
- 150 g hladno dimljene postrvi / lososa
- 8 oliv, nasekljanih
- 2 žlici kaper v kisu
- 1 rdeča čebula, tanko narezana
- 1 pest sušenih paradižnikov, nasekljanih
- 1/2 svežega čilija, narezanega
- 1 pest svežega koprca / komarčka

SKUHAMO KROMPIR

Krompir umijemo in ga celega počasi kuhamo v slani vodi do mehkega. Medtem pripravimo preliv. V manjši posodi dobro premešamo gorčico, crème fraîche / kisle smetano, olivno olje, limonin sok, poper in sol, da dobimo gladko emulzijo.

NASEKLJAMO SESTAVINE

Kuhan krompir dobro odcedimo in prerežemo na pol, večje krompirje na četrtine. V skledo damo krompir in ga prelijemo s prej pripravljenim prelivom. Dodamo pest oliv in paradižnika, kapre, večina koprca / komarčka, tanke rezine rdeče čebule in vse skupaj dobro premešamo.

POSTREŽEMO

Po vrhu solate natrgamo dimljeno postrv ali dimljen losos. Potresemo z narezanim čilijem in preostalim koprcom / komarčkom. Dodamo nekaj kapljic olivnega olja in za popestritev po vrhu naribamo še limonino lupinico.

TOOLS AND EQUIPEMENT

- Lonec
- Večja skleda
- Kuhinjski nož
- Rezalna deska
- Cedilo
- skleda za solato