

Πατατοσαλάτα με γαλλικές πατάτες και βινεγκρέτ μέλι μουστάρδα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



ΥΛΙΚΑ

- Για την πατατοσαλάτα
 - 1,2 κιλά πατάτες γαλλικές
 - 100 γρ. ελαιόλαδο
 - 60 γρ. κρεμμύδι φρέσκο, κομμένο σε λεπτές φέτες
 - 200 γρ. βινεγκρέτ μέλι μουστάρδα
 - 50 γρ. ραπανάκια, κομμένα σε λεπτές φέτες
 - 80 γρ. φινόκιο, κομμένο σε λεπτές φέτες
 - 80 γρ. φασολάκια πράσινα, βρασμένα
 - αλάτι
 - πιπέρι

ΓΙΑ 4 ΜΕΡΙΔΕΣ

45 λεπτά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για την πατατοσαλάτα Τοποθετούμε τις πατάτες και 40 γρ. ελαιόλαδο σ' ένα ταψί και σκεπάζουμε μ' ένα αλουμινόχαρτο.

Ψήνουμε στους 150°C μέχρι να μαλακώσουν.

Αφήνουμε τις πατάτες να κρυώσουν και τις κόβουμε στη μέση.

Σ' ένα μεγάλο μπολ, ανακατεύουμε τις πατάτες με όλα τα υπόλοιπα υλικά.

Πηγή: yiannislucacos.gr