Kasztanowa sałatka warzywna

Barbara Strużyna

Polecane na: **przystawki i przekąski, sałatki**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

40 min

1 porcja

Składniki:

- kasztany jadalne suszone obrane - 200 g
- jaja - 5 szt.
- kalafior romanesco - 1 szt.
- cebula - 1 szt.
- musztarda - 2 łyżka
- majonez - 2 łyżka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- winogrona bezpestkowe - 300 g
- natka pietruszki - trochę
- ogórki kiszone - 6 szt.

Dodatkowe info:

Do czasu przygotowania potrawy należy doliczyć czas moczenia kasztanów. Choć, gdy zapomnimy je namoczyć to musimy je dłużej pogotować ok. 40 - 50 minut i też będą miękkie. Ale uważam, że moczenie jest korzystniejsze dla naszego zdrowia jak w przypadku wszystkich orzechów.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kasztany moczymy przez kilka godzin lub na całą noc. Odcedzamy wodę i gotujemy w świeżej ok. 30 minut. Kalafiora pozbawiamy liści i gotujemy kwiat w całości w lekko osolonej wodzie ok. 20 minut. Jaja gotujemy około 6 - 7 minut. Studzimy i obieramy ze skorupek.

KROK 2: Kasztany siekamy wybieramy pozostałości po skórce, która ma ostry smak. Kalafiora dzielimy na różyczki, możemy skroić głąba w kostkę i dodać do sałatki. Jaja, cebulę i obrane ze skórki ogórki kroimy w kostkę. Winogrona przekrajamy na dwie części. Natkę pietruszki siekamy.

KROK 3: Wszystko mieszamy w misce z przyprawami (możemy zostawić kilka różyczek kalafiora i winogron do przystrojenia sałatki).