

La Tablò Ensaladilla (salade pommes de terre)



Ingredients

2 kg de pommes de terre moyennes, 1 boîte de thon, 1 boîte de petits pois, 1 boîte de poivrons rouges, 4 oeufs durs. 20 olives vertes, 20 olives vertes, mayonnaise, sel, poivre

Faites chauffer les pommes de terre avec la peau dans 1 grand volume d'eau salée, faites cuire les oeufs durs. Dans un saladier, mettez le thon, les petits pois, les olives, les poivrons coupés en dés et les oeufs coupés en rondelles. Laissez refroidir les pommes de terre avant de les éplucher et de les découper en gros dés. Mettez-les dans le saladier avec les légumes, salez, poivrez, et mettez 5 cuillères à soupe de mayonnaise, mélangez bien.

Décorez avec les olives, les lamelles de poivrons et les oeufs, mettez au frigo 1 heure

La table



Ensaladilla

Ingredienser :

2 kg poteter, en tunfisk boks, en erter boks, en boks med rød pepper, 4 egg, 20 grønne oliven 20 grønne oliven, majones, salt og pepper

Stekk potetene i saltvann og kokk eggene.

I en bolle, legg alle ingredienser. Avkjøl potetene . Sett dem i bollen med grønnsakene, salt, pepper og bland godt med majones,

Pynt med oliven og egg. Sett i kjøleskapet en time

Finn alle oppskrifter på www.latable.no