

Insalata Russa

Over het recept

Russische salade

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 3 vastkokende aardappels
- 3 middelgrote wortels
- 150 g verse doperwtjes
- 50 g augurken
- peper en zout
- 2 hardgekookte eieren

Voor de mayonaise

- 2 eidooiers
- 1 theelepel dijonmosterd
- zout
- 375 - 500 ml zonnebloemolie
- sap van 1 citroen

Werkwijze

- Kook de ongeschilde aardappels in gezouten water tot ze net gaar zijn. Giet af, laat afkoelen en snijd ze in kleine blokjes.
- Kook de wortels in gezouten water tot ze gaar, maar nog knapperig zijn en snijd ze in even grote blokjes als de aardappels.
- Kook de doperwten in gezouten water eveneens net gaar.
- Snijd de augurken in kleine stukjes.
- Maak nu de mayonaise. Klop hiertoe de eidooiers, mosterd en het zout met een vork of een mixer enkele seconden door elkaar. Voeg dan de olie toe in een constante, dunne straal en blijf intussen kloppen. Zodra de mayonaise dikker wordt, voeg je een paar druppels citroensap toe. Ga dan weer verder met de olie en vervolgens het citroensap, tot de mayonaise de juiste substantie heeft.
- Meng de mayonaise door de groenten. Breng op smaak met peper en zout.
- Schep de salade op een groot bord, snijd de eieren in kwarten en schik ze eromheen.

Wijnkeuze

Langhe Nascetta DOC 2018 | Vietto

De DOC Nas-cetta van het wijnhuis Vietto te Novello komt in een stro-gele, heldere kleur. Zij heeft een aards aroma van stro, stalvloer en amandel. In de mond heel veel mineralen, alsof er een met stenen bezaaide rivier door je mond loopt. Bewaarpotentieel want deze wijn is gemaakt om tenminste tien jaar mee te gaan. Bijzonder!