

# Nyári saláta fűszertipisztránggal

Szerző: Kapallás G. Gyula  
 2010. június 20.  
 Utolsó frissítés 2010. szeptember 27.

- 40 dkg joghurt
- 2 cs hársapotek
- 2 db kisebb fűszertipisztráng
- 25 dkg borsmustár levél
- 25 dkg madárbegy saláta
- 3 dl fűzetejszín
- 2-3 ek tejföl
- 1-2 ek ecetes torm
- Fűszert fekete és fehérbors
- só

A zsenge joghurtokat kevés vajon fedő alatt megpároljuk, majd meghintjük egy csipet sóval és feketeborssal, aztán hagyjuk kihűlni. Ezalatt elkészítjük a dresszingt. Az ecetes tormát egy teáskanálnyi kelesztésű kenyérral kinyomkodjuk, hogy ne legyen túl savanyú, majd hozzákeverjük a tejszínhez, amit további 2-3 evőkanálnyi tejföllel dúsítunk fehérborssal további zésztünk.

Ha mindezzel megvagyunk, a joghurtot, a felszeletelt hársapoteket és a megmosott, leszárított salátaleveleket helyezzük el a tányérokra, és az így kapott halmocskákat szórjuk meg a kifilázott fűszertipisztráng darabokra töpökelt hársával. A dresszingt kávékanálnyi adjuk mellé, hogy mindenki állás szerint adagolhassa azt.

Borajánlás:

A Borsos és Fia Pincészet 2009-es évjártó Pinot Grigio-ját ajánlom hozzá, mely a fiatal itetvény harmadik termése a Manasi dőlésű. Igen jól eltalált egyensúlyú, határozottan fajtajelleges bor. Illatában és ízében ott van a gyögyfűvek finom, kesernyés dominanciája, s mellette tarka virágok egész orgája finom lecsengéssel.