



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **20 perc**



Elkészítés: **30 perc**



Kohári Éva

KASZINÓTOJÁS MEXIKÓI SALÁTAÁGYON

A klasszikus kaszinótojás bármelyik ünnepi asztal díszé és finom körete lehet. Mi nagyon szeretjük a húsvéti sonka mellé fogyasztani. Aki szereti a tormát, nyugodtan keverjen a tojásos krémbe egy kávéskanálkával, ezzel kissé pikánsabb ízvilágot kaphat. A töltött tojásokat érdemes valamilyen tejfölös, majonézes salátaágyra fektetni, így tálalásnál két legyet üthetünk egy csapásra. Én most egy mexikói zöldségmixet választottam ehhez, de nyugodtan készülhet franciasaláta körítés is hozzá.

HOZZÁVALÓK

6 db tojás
2 evőkanál tejföl
1 evőkanál Auchan majonéz
1 teáskanál Auchan

mustár
ízlés szerint só
1 csipet őrölt feketebors

HOZZÁVALÓK A

MAJONÉZES SALÁTÁHOZ

450 g fagyasztott mexikói zöldségkeverék
100 g Auchan majonéz

300 g tejföl
10 g Auchan mustár
ízlés szerint só
1 csipet őrölt feketebors

ALLERGÉNEK

- 1 A tojásokat bő vízben főzzük forrástól számított 10-12 percig.
- 2 A megfőtt és megtisztított tojásokat vágjuk félbe, szedjük ki a sárgájukat egy tálba és nyomkodjuk össze. Keverjük hozzá a tejfölt, majonézt, mustárt, ízesítsük sóval és borssal, majd töltsük vissza a tojások fehérjébe.
- 3 A salátához bő, enyhén sós vízben főzzük pár perc alatt roppanósra a zöldségeket, és szűrjük le.
- 4 A tejfölt keverjük össze a majonézzel, mustárral, sóval, borssal, majd a lecsöpögtetett zöldségekkel. Tegyük a hűtőbe pár órára, így jól összeérnek az ízek.
- 5 A megtöltött tojásokat tálaljuk majonézes salátaágyon.



Töltse le további receptjeinket az auchan.hu/receptek oldalról!

