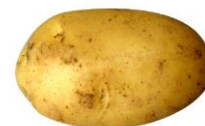


Peruna-fetasalaatti

Πατατοσαλάτα με Φέτα



½ kg	Pieniä uusia perunoita	Kastike:	
5	Kevätsipulia	7 rkl	Neitsytoliiviöljyä
10 kpl	Mustia oliiveja	2	Pilkottua anjovista
1 rkl	Kapriksia	1	Sitruunan mehu
120 g	Fetajuustoa	3 rkl	Maustamatonta jogurttia
3 rkl	Sileälehtistä persiljaa	3 rkl	Silputtua tilliä
2 rkl	Tuoretta minttua	1 tl	Sinappia
	Rouhittua mustapippuria		Suolaa
	Suolaa		Mustapippuria

Keitä perunat kypsiksi, n 25 min suolatussa vedessä. Silppua tällä välin kevätsipuli sekä persilja ja minttu. Kuutioi feta pieniksi kuutioiksi. Kuori perunat kuuminä. Jätä pienet kokonaisiksi ja leikkaa suuremmat kuutioiksi. Laita kulhoon. Lisää joukkoon kevätsipulit, kaprikset, oliivit, feta, yrtit, pippuri ja suola. Sekoita hieman.

Vispaa oliiviöljyä ja sitruunamehua sen verran että seos sakenee. Lisää vispaten joukkoon jogurtti ja mausteet.

Kaada kastike lämpimien perunoitten päälle. Sekoita. Anna salaatin olla huoneenlämmössä tunnin verran ennen kuin tarjoilet sen.