

Vendégváró sajtsaláta

Hozzávalók:

- 3 különböző féle sajt (minimum (150-150-150g); legjobb cheddar, füstölt sajt, óvári vagy trappista)
- 1 db nagy alma (szezontól függően lehet akár körte is)
- 1 kisebb fej lilahagyma
- 2-3 főtt tojás
- 1 nagy tejföl
- 1 csokor petrezselyem (ami helyettesíthető bármilyen zöldfűszerrel)
- só, bors

Elkészítés:

Egyenletesen falatnyi kockákra aprítjuk fel a sajtokat. Megmossuk az almát, és azt is hasonló vagy pont ugyanolyan méretre kockázzuk fel. Kivételt képez a lilahagyma, amit minél kisebb, egészen apró kockákra aprítsunk, mert annak inkább csak az ízesítő jellegét akarjuk megtartani. Ami ennek a salátának a különlegessége, hogy a főtt tojás fehérjéjét is hozzáadjuk a saláta alapanyagokhoz, szintén felkockázva, plusz a főtt tojás sárgáját pedig kikeverjük a tejföllel, amibe minden ízesítő anyag, tehát só, bors és a petrezselyem, vagy egyéb zöldfűszer is belekerül. Amikor minden összetevőt egy nagy tálban felhalmoztunk már, akkor az öntettel öntsük nyakon, és óvatosan forgassuk össze. 1 napi érés után még sokkal finomabb, ha esetleg marad addig belőle...

**Jó étvágyat!
(Köszönet
a Chefparade
csapatának!)**

