



Tomat-majssalat

Denne salat er en udvidet version af en argentinsk klassiker, som kun indeholder tomat, majs, yoghurt og mayonnaise. Den er nem at lave og vældig populær på et buffetbord - eller bare med noget ristet brød til og et glas hvidvin eller rosévin.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: ca. 25 minutter

Antal personer: 5

Ingredienser

- 4 mellemstore tomater
- 3 majsolber
- 200 g kogt skinke (eller kogt hamburgerryg skåret i tern)
- 200 g cheddarost eller anden skæreost
- 2-3 spsk. mayonnaise
- 3 spsk. cremefraiche 18 %
- 2 spsk. fløde
- 1 spsk. citronsaft
- Havsalt og friskkværnet peber

Pynt: finthakkede friske basilikumsblade



Til denne ret anbefaler vi



Grüner Veltliner

Weingut Bründlmayer

Kamptal, Østrig

Varenr. 4424636



Château Arnaude Rosé, Provence

Château Arnaude

Provence, Frankrig

Varenr. 1518936



Pinot Blanc

Vins Sipp Mack

Alsace, Frankrig

Varenr. 1476736



Crémant d'Alsace Brut

Vins Sipp Mack

Alsace, Frankrig

Varenr. 1078436



Fremgangsmåde

Kog majsolberne i letsaltet vand, indtil majsene er møre. Tag dem op af vandet, og lad dem afkøle. Skær majskerne fra kolben, mens du holder majsolben på højkant. Kom kernerne i en salatskål.

Skær tomaterne, skinke og cheddarost i små tern - nogenlunde samme størrelse (ikke mere end 1,5 cm x 1,5 cm). Kom alle tern i salatskålen med majs.

Rør mayonnaise, cremefraiche, fløde, citronsaft, salt og peber i en lille skål. Hæld dressingen



over salaten, og rør det hele godt rundt. Drys med hakket basilikum.

Alternativ: Tilsæt pastaskruer kogt al dente for en mere fyldig salat.