

ΠΙΚΑΝΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ

ΥΛΙΚΑ

300γρ.απαντζαρια
1/2 κουτ. γλυκ. κύμινο
1/2 κουτ. γλυκ. άνηθο
8 κουταλιές σούπας ξίδι
1/2 κρεμμύδι
1/2 σκελίδα σκόρδο
1/2 ματσάκι διάφορα αρωματικά εποχής
1/2 κουτ. γλ. μουστάρδα
2 κ.γλ. λάδι
πιπέρι

Εκτέλεση:

Βράζετε σε 1 λίτρο νερό το κύμινο με το άνηθο,4 κουταλιές ξύδι και 1 κουταλιές-λια αλάτι. Μετά ρίχνετε τα παντζάρια (καθαρισμένα).Όταν βράσουν τα βάζετε αμέσως κάτω από το κρύο νερό. Τα ξεφλουδίζετε και τα κόβετε σε φέτες. Ψιλοκοβετε το κρεμμύδι και το σκόρδο. Χτυπάτε το υπόλοιπο ξύδι με την μουστάρδα, το αλάτι και το πιπέρι. Προσθέτετε λίγο-λίγο το λάδι χτυπώντας ελαφρά με το σύρμα ώστε η σάλτσα να γίνει ομοιογενής. Ανακατεύουμε τα παντζάρια με την σάλτσα και ρίχνουμε από πάνω τα ψιλοκομμένα αρωματικά χόρτα.