

AMANIDA D'OU

Per a 8 persones:

300 gs. de pèsols congelats
1/2 culleradeta de sal
8 ous
4 tomàquets
300 gs. de pernil dolç
200 gs. de xampinyons frescos o envasats
200 gs. de raïm verd
4 cullerades de maionesa per a amanida
4 cullerades de “ketchup”
2 cullerades de vinagre de vi
6 cullerades de nata líquida
1 pessic de sal i un altre de pebre blanc
4 cullerades de julivert picat

Separar els pèsols congelats entre sí i posar-los en un colador. Bullir força aigua amb sal i mantenir-hi durant 3 minuts els pèsols en el colador. Passar-los després per aigua freda i deixar-los escórrer.

Coure els ous 12 minuts, refredar-los bé amb aigua, pelar-los, dividir-los en vuit parts i deixar que es refredin.

Fer un tall en forma de creu a la pell de la part superior dels tomàquets, una cop retirada la tija, tirar-los-hi aigua bullint per damunt i deixar-los uns minuts a l'aigua. Retirar després la pell ja separada de la carn i tallar aquesta a tires.

Tallar també el pernil a tires. Netejar bé els xampinyons, rentar-los i tallar-los en làmines, (els de llauna en quatre parts. Rentar el raïm, escórrer el grans, partir-los per la meitat i treure els pinyols.

Barrejar la maionesa amb el “ketchup”, el vinagre, la nata, la sal i el pebre i incorporar amb compta a l'amanida. Empolsinar julivert sobre l'amanida abans de servir.