



Καλοκαιρινή πατατοσαλάτα με αμπελοφάσουλα

Μερίδες: 4 μερίδες **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 20 λεπτά

Διατηρείται στο ψυγείο για 2-3 μέρες.

Υλικά:

- 500 γρ. πατάτες ή πατάτες baby
- 250 γρ. αμπελοφάσουλα ή φασολάκια στρογγυλά
- 5 φρέσκα κρεμμυδάκια
- 10-15 ελιές της προτίμησης μας
- 2 κ.σ. κάπαρη
- 4 κ.σ. ξίδι βαλσάμικο (όχι κρέμα)
- 1/2 ματσάκι μαϊντανό
- 1 κρεμμύδι σε πολύ λεπτές φέτες
- Ελαιόλαδο
- Αλάτι & Φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση

Σε περίπτωση που χρησιμοποιούμε πατάτες, τις πλένουμε πολύ καλά με σφουγγάρι και τις κόβουμε σε μεσαία κομμάτια. Αν χρησιμοποιούμε baby, θα τις βράσουμε ολόκληρες.

- 1) Βάζουμε σε μία κατσαρόλα τις πατάτες, γεμίζουμε με νερό, αλατίζουμε καλά και βάζουμε να βράσουν. Βράζουμε για 15 λεπτά ή μέχρι να μαλακώσουν αλλά όχι να λιώσουν. Δοκιμάζουμε αν χρειαστεί με ένα μαχαίρι.
- 2) Σουρώνουμε τις πατάτες και αφήνουμε στην άκρη. Γεμίζουμε την ίδια κατσαρόλα με νερό, αλατίζουμε και μόλις βράσει ρίχνουμε τα αμπελοφάσουλα. Βράζουμε για 5-6 λεπτά ή μέχρι να μαλακώσουν αλλά όχι να λιώσουν. Μεταφέρουμε απευθείας σε μπολ με παγάκια ώστε να σταματήσει ο βρασμός τους.
- 3) Βάζουμε σε ένα μπολ τα φρέσκα κρεμμυδάκια, τις ελιές, την κάπαρη το ξύδι και 50 ml ελαιόλαδο και ανακατεύουμε. Προσθέτουμε τις πατάτες, τα αμπελοφάσουλα και φρεσκοτριμμένο πιπέρι και ανακατεύουμε απαλά.
- 4) Σερβίρουμε με τα φύλλα του μαϊντανού και το κρεμμύδι.