

# Πατατοσαλάτα με γαλλικές πατάτες και βινεγκρέτ μέλι μουστάρδα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



## ΥΛΙΚΑ

- Για την πατατοσαλάτα
  - 1,2 κιλά πατάτες γαλλικές
  - 100 γρ. ελαιόλαδο
  - 60 γρ. κρεμμύδι φρέσκο, κομμένο σε λεπτές φέτες
  - 200 γρ. βινεγκρέτ μέλι μουστάρδα
  - 50 γρ. ραπανάκια, κομμένα σε λεπτές φέτες
  - 80 γρ. φινόκιο, κομμένο σε λεπτές φέτες
  - 80 γρ. φασολάκια πράσινα, βρασμένα
  - αλάτι
  - πιπέρι

ΓΙΑ 4 ΜΕΡΙΔΕΣ

45 λεπτά

## ΕΚΤΕΛΕΣΗ

**Για την πατατοσαλάτα** Τοποθετούμε τις πατάτες και 40 γρ. ελαιόλαδο σ' ένα ταψί και σκεπάζουμε μ' ένα αλουμινόχαρτο.

Ψήνουμε στους 150°C μέχρι να μαλακώσουν.

Αφήνουμε τις πατάτες να κρυώσουν και τις κόβουμε στη μέση.

Σ' ένα μεγάλο μπολ, ανακατεύουμε τις πατάτες με όλα τα υπόλοιπα υλικά.

**Πηγή:** [yiannislucacos.gr](http://yiannislucacos.gr)