



## ΡΩΣΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ “ΡΕΓΓΑ ΚΑΤΩ ΑΠΟ ΤΟ ΓΟΥΝΙΝΟ ΠΑΛΤΟ”

### ΥΛΙΚΑ

- 2 παντζάρια
- 3 πατάτες
- 3 καρότα
- 230 g φιλέτο ρέγγας
- 2 γλυκόξινα μήλα
- 1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 2 αυγά
- 200 g μαγιονέζα
- μερικά κλαράκια μαϊντανό

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Στεγνώστε το φιλέτο της ρέγγας.
2. Μαγειρέψτε τα παντζάρια για 30-40 λεπτά στην κατσαρόλα 3 λίτρων και τις πατάτες και τα καρότα για 20-25 λεπτά στην κατσαρόλα 2 λίτρων. Αφήστε τα λαχανικά να κρυώσουν.
3. Βράστε τα αυγά στην κατσαρόλα 1 λίτρου μέχρι να σφίξουν. Αφήστε τα κατά μέρος να κρυώσουν.
4. Ξεφλουδίστε τις πατάτες και τα παντζάρια. Φορέστε γάντια για να προστατεύσετε τα χέρια από τη χρώση.
5. Τεμαχίστε σε κυβάκια (~ 0,5 cm) το φιλέτο ρέγγας, τις πατάτες, τα καρότα και τα μήλα χρησιμοποιώντας το Μαχαίρια iCook.
6. Καθαρίστε τα αυγά και τρίψτε τα στο Μεγάλο Τρίφτη iCook. Βάλτε τα σε ένα μπολ ανάμειξης από ανοξείδωτο ατσάλι, κλείστε με το καπάκι και βάλτε τα στο ψυγείο.
7. Τρίψτε τα παντζάρια.
8. Βάλτε ένα στρώμα από πατάτες σε ένα πιάτο σερβιρίσματος και απλώστε από πάνω μαγιονέζα. Στη συνέχεια, τοποθετήστε ένα στρώμα ρέγγας και κρεμμυδιών, προσθέστε αλάτι και μαγιονέζα. Βάλτε από πάνω στρώματα καρότων και παντζαριών και προσθέστε αλάτι και μαγιονέζα. Βάλτε μήλα στο τελευταίο στρώμα.
9. Ευθυγραμμίστε τις άκρες, απλώστε μαγιονέζα από πάνω και στα πλάγια. Καλύψτε με μεμβράνη και βάλτε τη σαλάτα στο ψυγείο για λίγες ώρες ή για μια ολόκληρη νύχτα.
10. Πριν σερβίρετε τη σαλάτα, πασπαλίστε με τριμμένο αυγό και μαϊντανό.