

Salade de pommes de terre, harengs, fraises et balsamique

Ingrédients

- 2 pommes de terre moyennes
- 2 filets de harengs fumés
- 4 fraises
- 1 cuillère à soupe de persil
- 1 oignon rouge
- 1 cuillère à soupe d'huile de cacahuètes grillées ou huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de confit de balsamique ou devinaigre balsamique
- Quelques cacahuètes



Les étapes

- Epluchez les pommes de terres et coupez-les en morceaux. Faites-les cuire pendant 12 minutes dans de l'eau bouillante salée.
- Coupez les harengs et les fraises en dés, émincez l'oignon, ciselez le persil et concassez les cacahuètes.
- Mélangez l'huile et le confit et poivrez. Mélangez tous les ingrédients et la sauce. Réservez au frais jusqu'au service.

Sources : <https://www.notrefamille.com/recettes/entrees/salade-de-pommes-de-terre-harengs-fraises-et-balsamique-37527>