Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.

Lauwarmer Erdäpfelsalat mit Speck

Zubereitung

1. Erdäpfel sehr bissfest vorkochen, schälen und vierteln. In einer Pfanne mit etwas BONA Pflanzenöl goldbraun anbraten. Anschließend circa 15 Minuten bei 185 Grad Celsius ins Backrohr weiter braten.
2. Speckscheiben langsam in BONA Pflanzenöl kross braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und zur Seite stellen.
3. Für die selbstgemachte Mayonnaise, 1 Eidotter mit Dijonsenf, Salz und Pfeffer glatt rühren und unter ständigem Rühren langsam 1/8 Liter BONA Pflanzenöl einlaufen lassen, bis eine homogene Bindung entstanden ist. Zum Schluss 2 EL Essig und 2 EL Wasser unterrühren.
4. Gebackene Erdäpfel aus dem Rohr geben, etwas abkühlen lassen und mit der Mayonnaise vermengen. Kapern beigeben und mit den Speckscheiben und Rucola ausgarnieren.

Zutaten

- ½ kg Erdäpfel (fest kochend, speckig)
- Speckstreifen (Karreespeck)
- Kapern
- BONA Pflanzenöl zum Braten
- Rucola

Mayonnaise:

- 1 Eidotter
- 1/8 l BONA Pflanzenöl
- 2 EL Dijonsenf (grob)
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Essig