



Κρύα πατατοσαλάτα με φασολάκια για υγιές έντερο

Μερίδες: 4, **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά, **Χρόνος μαγειρέματος:** 30 λεπτά,
Χρόνος αναμονής: 3 ώρες

Φυλάμε στο ψυγείο για 2 μέρες

Υλικά:

500 γρ. πατάτες

250 γρ. [Φασολάκια Πλατιά Μπάρμπα Στάθης](#)

5 φρέσκα κρεμμυδάκια, κομμένα σε ροδέλες

1 κρεμμύδι, κομμένο σε πολύ λεπτές φέτες

3-4 αγγουράκια τουρσί ή 2 κ.σ. κίμτσι

4 κ.σ. ξίδι μηλίτη (ωμό και απαστερίωτο)

1/2 ματσάκι μαϊντανό

50 ml ελαιόλαδο

Αλάτι

Εκτέλεση:

- 1) Βάζουμε τις πατάτες σε μια κατσαρόλα με κρύο, αλατισμένο νερό και φέρνουμε σε βρασμό. Χαμηλώνουμε ελαφρώς τη φωτιά και βράζουμε για περίπου 20-25 λεπτά, μέχρι να μαλακώσουν αλλά να κρατάνε το σχήμα τους. Τις σουρώνουμε και τις αφήνουμε να κρυώσουν.
- 2) Σε δεύτερη κατσαρόλα με άφθονο νερό που βράζει και είναι καλά αλατισμένο, βράζουμε τα [Φασολάκια Πλατιά Μπάρμπα Στάθης](#) για 6-8 λεπτά, μέχρι να μαλακώσουν αλλά να παραμένουν τραγανά και ζωηρά σε χρώμα. Τα σουρώνουμε και τα κρυώνουμε.
- 3) Μεταφέρουμε τις πατάτες και τα φασολάκια στο ψυγείο για τουλάχιστον 24 ώρες.
- 4) Βάζουμε σε ένα μπολ τα κρεμμύδια, τα αγγουράκια τουρσί ή το κίμτσι, το ξίδι και το ελαιόλαδο και ανακατεύουμε. Προσθέτουμε τις πατάτες, τα φασολάκια και τον μαϊντανό, ανακατεύουμε καλά και σερβίρουμε.