

Kartoffelsalat

Ingredienser

1 kg nye danske kartofler
En håndfuld radiser
3 forårsløg
1 fed hvidløg
1 bundt purløg
2 spsk. hjemmelavet mayonnaise
4 spsk. Creme fraiche - så fed som din samvittighed tillader
2 spsk. æbleeddike
Sukker
Salt
Friskkværnet peber

Opskrift til 4 personer?.

?

Kartofler?

Skrub eller pil kartoflerne og kom dem i letsaltet vand

Bring kartoflerne i kog, skru ned indtil kartoflerne koger let og lad dem koge i ca. 10 minutter eller til de er møre.

Hæld vandet fra kartoflerne, skær dem i ikke alt for små stykker og stil dem i køleskabet mens du tilbereder dressingen.

?

Dressing

Skær radiserne i tynde skiver og læg dem i iskoldt vand.

Hak forårsløg, hvidløg og purløg.

Bland mayo, cremefraiche, og eddike og smag til med sukker, salt og peber - dressingen må gerne være lidt sur/sød/salt i smagen.

Vend forsigtigt kartoflerne i dressingen og gør efterfølgende det samme med løg og radiser.

Se også mad med mere-slagterens andre lækre salater.

