

Grøn kartoffelsalat

Opskrift til 3-4

Ingredienser

- 1/2 kg. letkogte kartofler
- 100 g spinat
- 100 g grønne bønner (haricot verts, fås på frost)
- 3 grønne asparges
- 1/4 rødløg
- 50 kalamata oliven
- 150 g fersk laks
- 100 g sprøde rugbrøds croutonner (1 skive rugbrød med olie, salt og peber)

Dressing

- 1 dl creme fraiche
- skal fra 1/2 lime eller citron + saft fra 2 spsk. af limefrugten eller citronen
- 1 spsk. hakket frisk dild
- smag til med salt og peber

Sådan gør du

1. Kog kartoflerne til de stadig har lidt bid
2. Steg på en tør pande bacon og hak det til knas og/eller lav dine croutonner ved at skære en skive tyk rugbrød ud i tern og steg dem på en pande i olie, drys med salt og peber
3. Bland dressingens ingredienser sammen
4. Rengør spinaten og vend denne + kartofler rundt i dressingens ingredienser, kom det i en skål
5. Hæld bønnerne i en skål og kom kogende vand over så de tør op, hæld vandet fra og kom bønnerne ned til salaten
6. Skær asparges og rødløg i passende stykker og kom det ved
7. Top med oliven, evt. laksen og enten bacon eller croutonner