

# 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 dressingen sammen
4. Rengør spinaten og vend denne + kartofler rundt i dressingen, 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