

Kold kartoffelsalat

Opskrift til 4 personer som tilbehør

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

15-20 minutter (+ 30 minutter hviletid)

Samlet tid

50 minutter

Ingredienser

- 500 g kartofler (gerne økologiske, så de ikke behøver at blive skrællet)
- 150 g grønne asparges
- 100 g ærter (fra frost)
- 150 g edamammebønner (jeg brugte dem som er pillet, på frost)
- 1 håndfuld frisk dild

Dressing

- 200 g cremefraiche 18 %
- 4 spsk. mayo
- 1 spsk. citronsaft
- 1 tsk. dijonsennep
- 1 lille tsk. sukker
- smag til med salt og peber

Sådan gør du

1. Skyl kartoflerne (jeg skræller dem ikke, da de er økologiske) og skær dem i lidt mindre tern. Kog i saltet vand i 15-20 minutter til de er møre. Lad dem køle helt af.
2. Vend imens dressingen sammen i en skål
3. Skyl grønne asparges og skær dem i mindre stykker, hak dild groft
4. Hæld edamammebønnerne og ærter i en skål og kom kogende vand over så de tør op, hæld vandet fra
5. Skær kartoflerne i mindre bidder og
6. Når kartoflerne er kolde, blandes de sammen med dressing og grøntsager.