

# Kartofler med sennepsdressing

Opskrift til 2-4 som tilbehør

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

15 minutter

Samlet tid

20 minutter

## Ingredienser

- 1 kg kartofler
- 1/4 dl olie
- 1 god spsk. sød sennep
- 1 tsk. honning
- godt med salt og peber
- 7-8 grønne asparges
- 1 spsk. pinjekerner
- frisk basilikum og persille (en lille håndfuld af hver)
- 2 spsk. høvlet ost (jeg bruger en fast cheddar eller havarti, men du kan også bruge parmesan)

## Sådan gør du

1. Skyl kartoflerne grundigt, jeg beholder skrællen på og køber økologiske
2. Skær dem i halve eller kvarte og kog i letsaltet vand til de er møre
3. Imens de koger vendes dressingen sammen i en skål: olie, sennep, honning, salt og peber
4. Asparges skylles og enden knækkes af. Skær dem i mindre stykker. Hvis du foretrækker dem blancherede, så giv dem en hurtigtur i kogende vand, bare lige 2 minutter.
5. Bland kartofler og asparges sammen i en skål og vend det rundt i dressingen
6. Hak persille og basilikum, og drys over
7. Høvl lidt ost
8. Top med ristede pinjekerner (de har bare været en tur på en tør pande i et par minutter til de tager farve)