

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 ledsaltet 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)