

Kartoffelsalat med kikærter og oliven

Opskrift til 4-6 personer

Jeg vil mene at opskriften rækker til 4 personer hvis I blot spiser den som den er. Serverer I den sammen med noget kød/fisk og brød, kan den række længere.

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

- Lidt sprød salat til bunden
- 200-300 g kartofler
- 150 g grønne bønner (haricot verts)
- 2 dl kikærter + lidt olie, salt, peber, et godt drys spidskommen og allround krydderi
- 1 god håndfuld oliven
- 1 avocado
- 1 lille rødløg
- 10-15 cherrytomater
- 1 kvart agurk

Dressing

- 3 spsk. olie
- 1 spsk. sød sennep
- 2 tsk. lys sirup
- godt med salt og peber
- 1 spsk. citronsaft

Sådan gør du

1. Kog kartoflerne i 15-20 minutters tid og skær dem i halve eller kvarte afhængig af hvilken størrelse du vil have. Jeg beholder blot skralden på.
2. Kom de frosne bønner i en skål og hæld kogende vand hen over. Lad dem tø op sådan et minuts tid, og hæld så vandet fra igen.
3. Dræn kikærter fra væsken i dåsen og steg dem sprøde på en pande i olie. Krydr godt.
4. Halver avocadoerne og fjern sten og skræl. Skær avocadoerne i tern.
5. Skær resten af grøntsagerne i mundrette stykker, som vist på billedet.
6. Anret det hele på et fad eller i separate skåle.
7. Bland dressingens i en skål. Dryp den over salaten.