

Smashed potato salat med creme fraiche dressing

Opskrift til 4 portioner

Samlet tid

45 minutter

Ingredienser

Salat

- 1 kg kartofler (jeg bruger små kartofler) + lidt olie, salt og parmesanost.
- en god håndfuld grønne bønner
- 1 lille agurk
- 10-15 cherrytomater
- 1/2 rødløg
- 1 bakke rucola (måske lidt mindre, hvis du synes)
- 1 lille håndfuld gode oliven

Dressing

- 2 dl creme fraiche
- 2-3 spsk. citronsaft
- godt med salt og peber
- 2 tsk. sukker
- 2 store tsk. sennep
- 1 bundt frisk dild

Sådan gør du

1. Start med at koge kartofler let møre. Jeg skrællede dem ikke, men skyllede dem grundigt. Kom dem i kogende vand med lidt salt i vandet og gav dem 15-20 minutters tid til de er let møre.
2. Tænd imens ovnen på 220 grader varmluft.
3. Kom de kogte kartofler ud på en bageplade beklædt med bagepapir. Tag et glas og tryk det ned ned oven i kartoflen, så den bliver fladere uden at gå helt i stykker.
4. Hæld lidt olie over + et drys salt og et godt drys høvlet parmesan på hver.
5. Bag nu kartoflerne i 20 minutters tid, til de er sprøde og gyldne.
6. Imens klargør du resten: bland dressingens ingredienser sammen i en skål
7. Hæld bønnerne i en anden lille skål med kogende vand over. Lad dem ligge et par minutter sådan og hæld så vandet fra.
8. Skyl og hak agurk, cherrytomater, rødløg
9. Skyl rucola og dup det tørt
10. Nu skal det hele ellers bare blandes sammen. I med alt i en skål og rør det sammen.