

Kartoffelsalat med broccoli

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Kog kartoflerne møre.

Del broccolien i små buketter. Læg dem i en skål og hæld kogende vand over. Lad broccolien stå et par minutter i det varme vand, hæld vandet fra og hæld koldt vand på. Lad dem dryppe af i en sigte.

Rør creme fraiche, honning, og sennep sammen og smag til med salt, peber og citronsaft.

Skær de kogte kartofler og rødløg i tern og vend dem i dressingen sammen med broccolibuketterne.

Server salaten lun eller kold.

Ingredienser

5-6 kartofler

1 broccoli

1 rødløg

Marinade:

1 dl creme fraiche 18%

1 tsk. honning

1 spsk. grovkornet sennep

Salt og peber

Citronsaft