

# Kartoffelsalat med bønner og parmesan

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



## Ingredienser

500 g små nye kartofler

150 g grønne bønner

Marinade:

40 g pinjekerner

30 g parmesan

3 skalotteløg

2 spsk. purløg

3 spsk. olie

2 spsk. citronsaft

Salt og peber

Olie til stegning

## Beskrivelse

Kog kartoflerne i letsaltet vand i 8-12 minutter til de møre. Hæld vandet fra og lad dem køle af. Skær evt. kartoflerne i halve eller kvarte.

Kog bønnerne i letsaltet vand 6-8 minutter. Hæld vandet fra og lad dem køle af.

Rist pinjekernerne gyldne på en tør stegepande. Riv parmesanen groft. Skær skalotteløg i tern og brun dem i lidt olie på panden. Hak purløg fint.

Rør pinjekerner, parmesan, løg, purløg, olie, citronsaft, salt og peber sammen i en skål. Vend kartofler og bønner i.