

# Kartoffelsalat med rød sauerkraut

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



## Beskrivelse

Dressing:

Rør creme fraiche med sennep, presset hvidløg, salt og peber.

Skær de kolde kartofler i mundrette stykker. Skær løg, tomater og avokadoer i tern. Lad den røde sauerkraut dryppe af.

Vend kartofler, løg, tomater, avokadoer og rød sauerkraut i dressingen. Smag til. Pynt med lidt rød sauerkraut på toppen.

## Ingredienser

800 g kolde kogte kartofler

1 lille rødløg

2 tomater

2 avokadoer

3 dl rød sauerkraut

Dressing:

1 dl creme fraiche

1 tsk. dijonsennep

1 lille fed hvidløg

Salt og peber

Pynt: Rød sauerkraut