

Kartoffelsalat med rucola og soltørrede tomater

2-3 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Kog kartoflerne, lad dem afkøle helt og skær dem i mindre stykker.

Dressing: Rør olivenolie, eddike, oregano, presset hvidløg, salt og peber sammen.

Skær rødløg og feta i små tern. Skær de soltørrede tomater i strimler.

Vend kartofler, rødløg, feta og soltørrede tomater i dressingen.

Lad kartoffelsalaten trække 1 time før servering.

Vend rucola i kartoffelsalaten lige inden servering.

Ingredienser

400 g nye kartofler

1 lille rødløg

50 g feta

6 soltørrede tomater

1 håndfuld rucolasalat

Dressing:

2 spsk. olivenolie

1 spsk. hvidvinseddike

1 tsk. oregano

1 lille fed hvidløg

Salt og friskkværnet peber