



Ingredienser

300 g squash

Salt og peber

Smør til stegning

Dressing:

1,5 dl creme fraiche

4 spsk. mayonnaise

2 tsk. sød sennep

1 knsp. cayennepeber

2 tsk. kapers

1 lille håndfuld purløg

1 lille håndfuld persille

Beskrivelse

Skær squashen i tern ca. 1 x 1 cm.

Steg ternene i lidt smør på en pande i 3-4 minutter, uden at de får farve. Krydr med salt og peber. Tag dem af panden og lad dem køle af.

Hak kapers, purløg og persille.

Rør creme fraiche, mayonnaise, sennep og cayennepeber sammen. Kom kapers, purløg og persille i. Vend de afkølede squashtern i dressingen.

Smag til med salt og peber. Lad squashsalaten trække i mindst en time på køl før servering.

Server squashsalaten i stedet for kartoffelsalat.