



Beskrivelse

Skær kartoflerne i grove stykker. Rens forårsløg og snit fint. Del tomater i halve. Flæk agurk, fjern kerner og skær i tern. Rør dressingen grundigt sammen og smag til med salt og peber. Vend kartofler og grøntsager i dressingen. Lad kartoffelsalaten trække i køleskabet i ½-1 time. Ved servering pyntes med masser af fintklippet purløg og chili i meget små tern.

Passer fint til roastbeef, bøf o. lign.

Ingredienser

1 kg kogte kartofler
1 bdt. forårsløg
250 g cherrytomater
½ agurk

Dressing:

350-400 g creme fraiche 9%
ca. 3 tsk. letmayonnaise
½ rød chili i små tern (uden kerner)
½ tsk. karry
1 tsk. sukker
salt
peber

Pynt: Fintklippet purløg og chili i meget små tern.

Variationer

Pynt i stedet med masser af fintklippet purløg og tomat skal i meget små tern.