



## Beskrivelse

Kog kartoflerne til de er møre, lad dem køle lidt af og pil dem. Skær dem i tern eller skiver. Del broccolien i små buketter og kog disse i letsaltet vand i ca. 4 minutter til de er møre med lidt bid i. Lad dem køle af under koldt vand og dryppe af i en sigte. Skræl gulerødderne og skær dem i tynde skiver. Rør citronsaft, olie og karry sammen. Tilsæt finthakket hvidløg efter smag. Smag til med salt og peber og evt. mere karry. Vend kartofler, gulerødder, ærter og det meste af broccolien i. Anret kartoffelsalaten på et fad og pynt med broccolibuketter.

## Ingredienser

1 kg kartofler  
500 g broccoli  
200 g gulerødder  
200 g ærter, friske eller optøede

### Dressing:

2 spsk. citronsaft  
2 spsk. rapsolie  
2-3 tsk. karry  
1 fed hvidløg  
salt og peber