

Kartoffelsalat Pikant

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Rør Pikantosten op med creme fraiche, der tilsættes lidt ad gangen. Skær syltet agurk i små tern og hak persillen. Tilsæt salt, peber, syltet agurk og persille. Smag til. Pil de kogte kartofler, skær dem i skiver og vend dem i dressingen. Lad salaten trække tildækket i køleskabet i ca. 1 time før servering.

Ingredienser

80 g Pikant ost

4 dl creme fraiche 5%

40 g syltet agurk

1 dl hakket persille

Salt og peber

1 kg kogte, kolde, pillede kartofler