

# Kartoffelsalat med spidskål

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



## Beskrivelse

Kog kartoflerne i vand med 1 spsk. salt. Lad dem koge i 5-7 minutter, sluk for varmen og lad dem trække ca. 10 minutter i det varme vand. Hæld vandet fra og lad dem afkøle helt.

Dressing: Pisk sennep sammen med olie, balsamico, sukker, salt og peber. Rør creme fraiche i.

Skær kartoflerne i tykke skiver. Snit spidskålen helt fint og hak krydderurterne groft. Kom kartofler, spidskål og krydderurter op i dressingen og vend forsigtigt rundt.

## Ingredienser

1 kg aspargeskartofler

1/4 spidskål

1 stor håndfuld blandede krydderurter,  
f.eks. dild, purløg og persille

Dressing:

1 stor tsk. Dijonsennep

3 spsk. olie

2 spsk. hvid balsamico

1 tsk. sukker

1/2 tsk. salt

Peber

3 toppede spsk. creme fraiche 18%