

Ristede kartofler med bønner og tomater

3-4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

500 g små kartofler

1 spsk. olie

1 1/2 tsk. spidskommen

groft salt

150 g bønner

250 g cherrytomater

Dressing:

1 1/2 dl creme fraiche 5%

2 spsk. mayonnaise

salt og peber

Pynt: Frisk timian

Beskrivelse

Skrub kartoflerne og vend dem med olie, spidskommen og salt.

Læg dem i en bradepande med bagepapir og bag i 30 minutter ved 200 grader. Vend kartoflerne efter 15 minutter.

Kog bønnerne i 2 minutter i letsaltet vand. Skyl dem med koldt vand. Del tomaterne i halve.

Rør dressingen sammen af creme fraiche, mayonnaise, salt og peber. Fordel dressingen på et fad og kom kartofler, bønner og tomater over. Drys med lidt frisk timian.