



Ingredienser

1½ kg nye kartofler
1 tsk. salt
icebergsalat
5 forårsløg
1 dl frisk klippet karse
3 spsk. frisk hakket dild
200 g salatost i tern

Marinade:

2 spsk. sød sennep
2 spsk. hvidvinseddike
4 spsk. vand
1 spsk. olie
1 tsk. salt
friskkværnet peber

Pynt: Karse

Beskrivelse

Kom kartoflerne i en gryde med kogende vand tilsat salt. Kog dem ved svag varme og under låg i ca. 15 minutter eller til de er møre. Hæld vandet fra kartoflerne og damp dem tørre.

Marinade:

Rør alle ingredienserne sammen i en stor skål. Vend de let afkølede kartofler i marinaden. Stil kartoflerne tildækket i køleskabet i mindst 1 time.

Ved servering:

Snit icebergsalat og læg en bund i et stort fladt fad. Skær forårsløg i tynde ringe. Vend forårsløg, klippet karse og snittet dild sammen med de marinerede kartofler. Vend derefter forsigtigt salatosten i og smag til. Anret kartoffelsalaten på icebergsalaten. Pynt med lidt karse.