

KARTOFFELSALAT MED ÆG, RADISER OG (LUN) KRYDDEURTEVINAIGRETTE

Velegnet til koldt kød – sild – en god pølse eller som vegetarret

6-8 PERS.

- ca. 1 kg kartofler, faste nye eller aspargeskartofler
- 25 cl hvidvin
- 3 hårdkogte æg
- ca. 5 rengjorte radiser i tynde skiver
- 1 portion blandet salat og babyspinat

Vinaigrette:

- 2-3 spsk vineddike eller citronsaft
- 1 spsk Dijonsennep
salt og peber
- 6-8 spsk olivenolie
persille, purløg, dild og estragon
- 1 forårsløg eller lyse løg i tynde skiver



1. Kartoflerne koges med skræl på i saltet vand, til de er møre, pilles hvis det ikke er nye kartofler og skæres i skiver på 3-4 mm eller tern. Hæld vin over, bland godt, så de absorberer vinen. Dæk dem til, så de holdes let lune.
2. Bland vinaigretten, start med vinaigre, Dijonsennep, salt og peber, dernæst olivenolie.
3. Vinaigretten vendes godt om kartoflerne, de hakkede krydderurter tilsættes og de fine løgringe. Anret salaten i et fad med forskellige salater i bunden, dernæst kartoflerne, æg i kvarter, radiser og et drys purløg. Salaten smager bedst uden at have været i køleskab, let lunken.

Husk roséen, og skål med hinanden.