

# Kartoffelsalat

Skal du grille på de her sommerlige dage, så prøv denne kartoffelsalat ☐

Kartoffelsalaten er et super alternativ til den traditionelle, som vi kender den med creme fraiche, mayo osv.

Her har jeg anvendt en olie/eddikedressing som tilbehør, hvilket gør den frisk og sommerlig. Kartoffelsalaten er utrolig dejlig til grillsæsonen eller blot som tilbehør til din daglige aftensmad.

Jeg har lavet en stor portion, men det kan du graduere som du ønsker og som behovet er til ☐ Og i det hele taget kan du anvende lige de grønsager du har til rådighed, kan lide og eksperimentere med det.

God fornøjelse ☐

**Til portionen på billedet skal du bruge:**

2 kg kartofler

3 stang selleri

1 agurk

1 bakke cherry tomater

2 håndfulde revet gulerødder

2 bakker mozzarella

1 peberfrugt

Persille, purløg

Salt og peber

## Topping af solsikkekerner og sesam

- Kogte, kolde kartofler skæres i mundrette stykker og puttes i en skål.
- Selleri, tomater, peberfrugt, mozzarella og agurk skæres i fine stykker og tilsættes.
- Purløg og persille hakkes fint og blandes deri.
- Salt og peber tilsættes og kartoffelsalaten smages til.
- Hæld noget af olie-eddikedressingen over kartoffelsalaten (resten serveres ved siden af)
- Pynt den med solsikkekerner og sesamfrø og sæt den på køl inden servering.

### **Olie/eddike dressing:**

1 dl æblecider eddike

2 dl olivenolie

1 tsk sennep

1 spsk akaciehonning

Salt, peber

Velkomme ☐