

Kartoffelsalat

med nye danske kartofler, baby spinatblade og æbler



Antal personer: 4 personer

Ingredienser

600 g Nye danske kartofler, skrubbet, kogt og afkølet
2 Danske æbler, rensset og i tern
1 tsk. Citronsaft
25 g Valnødder
125 g Salatost, mager
1 pose Baby salatblade (ca. 200 g)

Dressing:

2 spsk. Olivenolie
1 spsk. Rød vineddike
1 tsk. Honning
1 tsk. Fennikelfrø

Fremgangsmåde:

De afkølede kartofler lægges i en serveringsskål
Citronen hældes over æblerne – som herefter afdryppes.
Vend æblerne med kartoflerne, tilsæt valnødder, ost og spinat.
Vend salaten sammen.

Dressing:

Pisk alle ingredienserne sammen.

Server salaten med nybagt brød og dressing

Velbekomme!