

Kartoffelsalat

Antal personer: 1

Ingredienser

250 g. kartofler
2 spsk. cremefraiche 18%
½ skalotteløg
25 g. radiser
½ mayonnaise
Ærteskud
Persille
Springløg

Fremgangsmåde

1. Kartofflerne koges, pilles og skæres i skiver
2. Løgene pilles og snittes til fine tern
3. Æggeblommerne piskes med olie til mayonnaise, og efterfølgende vendes cremefraiche, persille, mayonnaise og løg sammen og smages til med salt og peber
4. Radiserne skæres i tynde skiver, og springløgene skæres i tynde ringe
5. Kartofflerne og dressingen vendes sammen
6. Pynt med radiser, ærteskud og springløg