

KARTOFFELSALAT MED PINJEKERNER OG KARSE

Denne friske kartoffelsalat med pinjekerner, karse og bacon kan bruges som tilbehør til kød, fisk og grillmad eller som en hovedret i sig selv. Den er både sund og lækker, og så passer den perfekt i en picnickurv.

Til

- 500 g kartofler
- 100 g bacon
- 30 g pinjekerner
- 250 g cherrytomater
- $\frac{1}{2}$ bk karse

Dressing

- 1 tsk dijonsennep
- 1 tsk lys sirup
- $\frac{1}{2}$ spsk citronsaft
- $\frac{1}{2}$ spsk hvidvinseddike
- 1 spsk olivenolie

Kog kartoflerne, og lad dem køle af. Dette kan evt. gøres dagen i forvejen.

Steg baconskiverne, og læg dem på et stykke køkkenrulle, der kan suge lidt af fedtet. Skær, klip eller bræk dem i mindre stykker, og lad dem herefter ligge på papiret, til de skal bruges.

Rist pinjekernerne, og lad dem køle af. Skær cherrytomaterne ud i kvarte, og klip karsen, så den er klar. Skær også de kolde kartofler ud i mundrette stykker, og bland dem i en skål med cherrytomaterne.

Rør alle ingredienser til dressingen sammen, og fordel dressingen over kartoflerne og tomaterne. Tilsæt karsen, og rør godt rundt i kartoffelsalaten.

Tilsæt pinjekerner og bacon umiddelbart før serveringen, så de forbliver sprøde.

