

KOLD KARTOFFELSALAT MED RADISER OG PURLØG

Skøn kold kartoffelsalat med radiser, forårsløg og purløg, der smager rigtig dejligt sammen den milde creme fraiche dressing. Salaten kan serveres til alt fra grillmad til frikadeller, og vil helt sikkert falde i god jord hos både børn og voksne.

•

Til

- 900 g kartofler (små)
- 1 bdt radiser (a ca. 150 g)
- 3 forårsløg
- 1 bdt purløg
- 2 dl creme fraiche
- 2 spsk mayonnaise
- 1 tsk sukker
- salt
- peber

Skræl kartoflerne, og halvér de største, så alle er nogenlunde samme størrelse. Kog dem i let saltet vand i ca. 15 minutter eller til de er møre. Hæld vandet fra, og lad dem køle helt af i den skål, kartoffelsalaten skal laves i.

Skyl radiserne, fjern enderne, og skær dem ud i små stykker. Skyl forårsløgene, og snit dem fint. Skyl purløg, og finhak det. Kom det hele op til de afkølede kartofler – hold evt. lidt tilbage til pynt.

Kom creme fraiche, mayonnaise, sukker og lidt salt og peber op i skålen, og bland det hele godt sammen. Gør det forsigtigt, så kartoflerne ikke bliver most.

Pynt evt. med resten af radiserne, forårsløg og purløg.

