

Kartoffelsalat med asparges og tomat

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

400 g små nye kartofler
1 bundt grønne asparges
200 gram små tomater
1 lille rødløg

Dresssing:

4 spsk. olie
1 spsk. sennep
1 spsk. honning
1 spsk. æblecidereddike
Salt og peber

Pynt: Persille

Beskrivelse

Skrub kartoflerne og kog dem møre i saltet vand. Knæk roden af de grønne asparges, skær dem i mundrette stykker og kog dem sammen med kartoflerne de sidste 30 sekunder. Hæld vandet fra og fyld koldt vand i gryden, så kogningen af kartofler og asparges standses. Hæld vandet fra og fordel kartofler og asparges i et fad. Skær tomaterne i halve og rødløget i tern. Kom tomater og løg i kartoffelsalaten.

Dressing:

Rør olie sammen med sennep, honning og eddike. Smag til med salt og peber.

Hæld sennepsdressingen over kartoffelsalaten og vend forsigtigt rundt. Hak persillen og drys den over kartoffelsalaten.