

Ingredienser:

- ½ kg kolde kogte kartofler, skåret i skiver
(Anvend gerne nye lækre kartofler, eller evt aspargeskartofler)
- 1 dl Rapsolie
- 1 spsk. Citronsaft
- ½ tsk. sennep
- 1 spsk. Finthakket løg
- 1 spsk. Friskhakket persille
- 1 spsk. Finthakket Purløg

Tilberedning:

1. Rør ingredienserne sammen i en dressing
2. Vend kartoffelskiverne heri
3. Lad det "trække" en times tid

Tips:

Lækkert ekstra tilbehør til Grillmad

Kold kartoffelsalat

(2 personer)

