

Ingredienser:

500 g kogte aspargeskartofler
1 løg, finthakket
1 fed hvidløg
1 spsk. Balsamico vineddike
1 spsk. god olivenolie
1 spsk. postevand
125 g cherrytomater, skåret i både
2 forårsløg
Salt og hvid peber

Tilberedning:

1. Skær de kogte kartofler i mindre stykker
2. Snit forårsløg i små stykker
3. Lav en dressing af løg, presset hvidløg, Balsamico vineddike, olivenolie og vand
4. I en passende skål blandes kartofler, tomater og forårsløg
5. Hæld dressingen over og bland godt
6. Smag til med salt og hvid peber

Tips:

Tilbered gerne salaten i god tid, så den kan "trække" et par timer i køleskabet

Prøv f.eks. at nyde salaten sammen med et par ekstra lækre fedtfattige pølser fra slagter Gøttche i Herning

Kold kartoffelsalat med Balsamico

(2 personer)



Denne lækre kartoffelsalat kan serveres kold eller varm, og som tilbehør til mange forskellige slags kødretter.

Velegnet ved sommerens grill aften