

Ingredienser:

- 1 kg små nye kartofler
- 4 gulerødder i 2 cm skiver
- 100 g små sukkerærter
- 1 dl olie
- 3 spsk. limesaft
- 1 tsk. dijon sennep
- Salt og peber
- 1 dl hakkede krydderurter
f.eks. persille, purløg, dild, kørvel, etc

Tilberedning:

1. Skrab kartoflerne omhyggeligt
2. Kog kartofler og gulerødder møre
3. Kog sukkerærterne med de sidste par minutter
4. Hæld vandet fra
5. Hak krydderurterne fint
6. Pisk olie, limesaft og sennep sammen, og hæld det over kartofler og grøntsager
7. Rør forsigtigt et par gange
8. Vend krydderier i lige før servering, så de stadig er grønne og friske at se på

Tips:

Kartofler i limes dressing

(4 personer)

Særdeles velsmagende alternativ til salatskålen

