



Kartoffelsalat med sommergrønt

4 personer

3 spsk. olivenolie

1 spsk. æblecidereddike

Salt og peber

7-10 nye kogte kartofler

350 g butterbeans

½ rød chili

½ rødløg

6-8 cornichoner

3 nye små gulerødder

6 radiser

6 grønne asparges

½ salathoved revet i grove stykker

8 soltørrede tomater i olivenolie

Masser af krydderurter efter smag

Rør olivenolie sammen med æblecidereddike, salt og peber. Skær kartoflerne i skiver og rødløget i små tern. Bland det sammen med dressingen. Det må meget gerne trække nogle timer inden resten af ingredienserne kommer i. Kartofflerne kan sagtens være lune, når de blandes med dressingen, bare de er kolde, når resten tilsættes.

Cornichoner og soltørrede tomater skæres i små tern. De øvrige grøntsager rengøres og skæres i passende stykker. Fjern stilk og kerner fra chilien inden den skæres i helt små tern. Vask og hak krydderurterne og bland det hele sammen.

Kan spises som den er eller serveres med godt brød til.

Er god til madpakken, hvis bare man venter med at komme salatbladene i.