

ØSTRIGSK KARTOFFELSALAT



4 personer

800 g. kartofler

1 bdt. forårsløg

2 porrer

2 fed hvidløg

½ bdt. purløg

1 tsk. dijonsennep

1½ spsk. olie

2 tsk. eddike

salt, peber

Skræl og kog kartoflerne. Rens og skær forårsløg og porrer i skiver. Skær de varme kartofler i skiver eller tern. Bland kartofler, porrer og forårsløg. Tilsæt finthakket hvidløg og fintklippet purløg. Rør dressingen sammen og hæld den over den lune kartoffelsalat.

Salaten kan laves klar dagen før.

Passer til: kød- og fjerkræretter eller grillet kød