

Varm kartoffelsalat med bacon



4 personer

1 kg faste kartofler (fx asparges)

75 g bacon i små tern

1 løg i tern

3-4 spsk. vineddike

¼ l bouillon

salt, peber

1 bdt. purløg

1 bdt. persille

Kog kartoflerne møre i letsaltet vand.

Steg baconen sprød på en tør pande.

Kom løget på panden og svits det gyldent.

Tilsæt vineddike og bouillon og hold det varmt over svag varme.

Skær kartofler i skiver mens de er varme.

Kom dem i en skål og hæld dressingen over.

Smag til med salt og peber.

Pynt med purløg og persille.

Passer til: fx letrøgede pølser, frikadeller