

Sommersalat med nye Rokkedysse kartofler



Ingredienser (4 pers.):

100 g. nye små Rokkedysse kartofler	100 g. tomat
2-3 spsk. basilikumspesto	1/2 agurk
200 g. grønne Rokkedysse asparges	1 moden avocado
100 g. Rokkedysse ærter	1 salathoved
100 g. Rokkedysse jordbær	

Fremgangsmåde

Kog kartoflerne møre 5-7 minutter alt efter størrelse. Sluk og lad kartoflerne trække i kogevandet i ca. 10 minutter og hæld vandet fra. Del kartoflerne på midten. Kom pestoen ned til de lune kogte kartofler og vend forsigtigt rundt med salt og peber.

Knæk de træede ender af de grønne asparges. Skær dem i mindre snitter på skrå. Kom aspargessnitterne i en skål og hæld kogende vand over. Lad aspargesne trække i 3-5 minutter.

Skær jordbær, tomater og avocado i passende stykker, bælg ærterne og brug kartoffelskrælleren til at lave strimler af agurken.

Skyl salaten og slyng den tør. Riv den i mundrette stykker og anret den på et fad med kartofler og grøntsager ovenpå og krydr med friskkværnet peber og god flagesalt. Server med et mørt stykke grillet kød eller en god pølse.