



Sommerlig sildesalat med kartofler

Beskrivelse

Sommerlig sildesalat med nye kartofler

Ingredienser (4 pers.):

2 glas Gammeldags modnet marinerede sild

Kartoffelsalat

800 g kartofler

½ bakke Ruccola

1 lille bundt radiser i skiver

1 Rødløg

Dressing

½ l. Cremefraiche 18%

1 tsk. Dijon sennep

½ spsk. honning

1 spsk. eddike

Havsalt

Friskkværnet peber

Fremgangsmåde:

Lagen hældes fra sildene. Fileterne anrettes hele. Bring kartoflerne i kog i en gryde med rigeligt salt, og lad dem koge i 6-8 minutter alt efter størrelse. Lad dem ligge og trække i vandet et kvarters tid til de er møre. Køl kartoflerne af. Lav dressingen ved at blande sennep, honning, eddike og havsalt, peber og cremefraiche. Del kartoflerne i halve eller kvarte, og vend med ruccola, radiser i skiver, rødløg i skiver. Server kartoffelsalaten kold. Dressingen dryppes over ved anretningen.