

BBQ patatos

Opskrift nr.:

91-0007

Råvarer:

Varenummer

Kg		Varenummer
1,300	Kartofler, små forkogte, kolde	
0,500	Creme fraiche 18%	
0,100	Rødløg i tern	
0,140	Cornichoner, syltede	
0,010	Salt	
0,100	BBQ Sauce classic 10kg spand	168901
	Evt. BindLet Delikatesse 1kg. Pose	7551
2,150	Total	

Arbejdsgang:

Der laves en dressing af creme fraiche, salt og BBQ Sauce Classic.

De kogte kartofler, rødløg og cornichoner skæres i tern og røres i dressingen.

Kartoffelsalaten pyntes evt. af med nogle af rødløgene og cornichonerne.

Tip: Hvis din salat bliver tynd i kanten, kan du med fordel tilsætte en lille smule BindLet Delikatesse, som er en saftbinder.