

Kartoffelsalat med spinat og grønne asparges

Opskrift nr.:

91-0008

Råvarer:

Varenummer

Kg		
1,500	Kartofler, små forkogte, kolde	
1,000	Creme fraiche 18%	
0,250	Grønne asparges, rå	
0,400	Skyr	
0,150	Helbladet spinat, frisk	
0,150	Tzatziki Krydderi 1kg. Pose	9282
	Evt. BindLet Delikatesse 1kg. Pose	7551
3,450	Total	

Arbejdsgang:

Der laves en dressing af creme fraiche, skyr og Tzatziki krydderi.

De kogte små kartofler halveres. De grønne asparges skæres i små stykker.

Kartofler, asparges og den helbladet spinat tilsættes til dressingen.

Kartoffelsalaten pyntes evt. af med en kvist dild.

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