



Tilbehør

Kartoffelsalat

Ingredienser:

0,6 kg. *Aspargeskartofler*

0,5 dl. *Balsamico*

2 dl. *Hønsbouillon*

1 spsk.. *Sennep (stærk)*

6 spsk. *Planteolie*

2 spsk. *Purløg (snittet)*

30 gr. *Margarine*

Salt og peber

Fremgangsmåde:

Vask kartoflerne grundigt og kog dem med skrællen på i ca. ti minutter. (Må ikke koges for meget). Køl dem lidt af og pil dem. Skær dem i 5-6 mm skiver og kom dem i en stor skål.

Smelt margarinen i en pande, varm den overskydende halvdel af baconmixet op, tilsæt balsamico og boullonen og kog det godt igennem, rør sennep, salt og peber sammen og tilsæt det.

Hæld den varme marinade over kartoflerne sammen med olien, bland det godt sammen og tilsæt de snittede purløg (gem lidt purløg til pynt) og rør igen. Smag til med mere krydderier om nødvendigt.

Serveringsforslag: Læg kartoffelsalat i en stribe på tallerkenen og en fiskefilet på begge sider.