

# Opskrift på hjemmelavet kartoffelsalat.

## Beregnet til 4. personer.

750.	gram	Kolde, kogte kartofler.
2.	stk.	Hårdkogte æg.
50.	gram	Skalotteløg.
200.	gram	Bladselleri.
1.	hel.	Alm. Agurk, (Sallatagurk kan også bruges).
1.	dl.	Piskefløde.
2.	tsk.	Salt.
0,5	tsk.	Peber.
2.	spsk.	Dijonsennep.
2.	spsk.	Hvidvinseddike.
100.	gram.	Mayonnaise.
	Evt.	Creme fraiche.
	Evt.	Citronsaft.

### Pynt:

1.	stk.	Hårdkogt æg.
1.	stk.	Tomat.
		Purløg (Persille).
		Radisser.

Kartoflerne skæres i små terninger og fyldes i en passende skål, de hårdkogte æg hakkes groft, finthakket skalotteløg, bladselleri skæres i strimler og derefter fintskåret på tværs, og finthakket agurk eller salatagurk tilsættes og blandes med kartoflerne.

Fløde, krydderier, sennep og eddike blandes og hældes over salaten. Alt blandes (bedst med en dejskraber). Pas på ikke at ødelægge kartoflerne. Lad salaten trække i 10 minutter, inden mayonnaisen tilsættes.

Salaten skal ikke svømme i mayonnaisen, men blot lige hænge sammen. Salaten stilles derefter koldt i mindst en time og smages til med evt. citronsaft eller creme fraiche og evt. lidt mere krydderi.

Hvis salaten virker tør, tilsættes blot lidt mere fløde. Man kan med fordel lave salaten i forvejen, blot den står koldt. Den anrettes i en skål og pyntes med skiver af hårdkogt æg, tomatbåde og finthakket purløg.

Kan også pyntes med grønne eller sorte californiske oliven sammen med hårdkogte æg.

Man kan også tilsætte terninger af peberfrugt, agurk og dild. Sidstnævnte dog kun, hvis salaten serveres til fisk eller lammekød.

Velbekomme.....