



Grøn kartoffelsalat med ærter og jordbær

Mad med kartofler er et sikkert hit hos mange - Denne kartoffelsalat med masser af grønt og sæsonens jordbær vil uden tvivl også blive det. Perfekt til sommerens grill eller til en frikadelle.



[Bedøm opskrift](#)



30 min

Maj – Jul

Dagligt grønt

Lav på gluten

Lav på laktose

Vegetar

Ingredienser

4 pers.

600 g nye kartofler

1 salat hoved, f.eks. Lollo Rosa

1 bundte grønne asparges

1 agurk

500 g ærter i bælg

250 g jordbær

1 potte kørvel

½ dl olivenolie

salt og peber

Opskrifter og styling: Lone Kjær

Foto: Line Falck

Tilberedning

- 1 Kog kartoflerne lige netop møre og afdryp. Halver kartoflerne.
- 2 Skyl salaten og slyng den tør.
- 3 Snit salaten.
- 4 Knæk den nederste træede ende af aspargesene og damp i ca. 2 min. Afdryp og afkøl før aspargesene skæres i snitter.
- 5 Skær agurken i tern.
- 6 Bælg ærterne.
- 7 Skyl og nip jordbærrene og halver dem.
- 8 Skyl og hak koriander.
- 9 Vend kartofler med salat, asparges, agurk, ærter, jordbær og koriander.
- 10 Dryp olivenolie over salaten lige inden servering og krydr med salt og peber.

