

- ▮ 4 port
- ▮ Grönsaker, Tillbehör, Vegetariska, Fest

bild saknas

LJUMMEN POTATISSALLAD MED BÖNOR OCH PESTO*

Ingredienser ▮

1 kg potatis, färsk
2 dl creme fraiche
3 msk pesto, röd
flingsalt
svartpeppar
1 st lök, röd
250 g körsbärstomater
400 g kidneybönor (*på burk*)
100 g soltorkade tomater
(*marinerade på burk*)
1 kruka basilika

Gör så här ▮

Koka potatisen mjuk och häll av vattnet. Skala och skiva löken tunt.

Blanda samman crème fraiche, pesto och smaka av med salt och peppar.

Låt bönorna rinna av, och skär tomaterna i fjärdedelar.
Finhacka de soltorkade tomaterna.

Rör ner såsen i potatisen och vänd ner lök, tomater och bönor. Vänd ner basilika och servera.

En vackert röd sallad med smaskiga italienska smaker som passar utmärkt till fyllda kycklingfiléer.