

Sommersalat med nye kartofler løvstikke, og sprøde rugbrødskrummer

4 PERSONER

500 g små, nye kartofler
1 bundt radiser
1 skalotteløg
1 lille bundt løvstikke
1 lille agurk
2 skiver rugbrød
1 tsk smør
2 spsk raspolie
150 g rygeost, gerne hjemmelavet ellers 10%
havsalt og friskkværnet sort peber

VINAIGRETTE

1 spsk grov sennep
2 spsk æbleeddike
dl raspolie
1/2 dl fed cremefraiche 38%
1 bundt fintsnittet purløg
havsalt og friskkværnet sort peber
evt. kørvel



TILBEREDNING

Vask kartoflerne og kog dem møre i letsaltet vand i 10-12 minutter. Afkøl dem helt og del dem i halve på langs. Vask og trim radiserne. Skær dem enten i skiver eller små bjælker på langs og lad dem trække i koldt vand til servering. Pil og hak skalotteløget, så fint du kan. Vask, slyng og pluk bladene fra løvstikken. Skræl agurken, del den på langs og skær i grove tern på kryds og tværs. Krydr ternene let med salt og sæt til afdrypning i en sigte.

Rist rugbrødsskiverne i smørret på en pande, eller smør skiverne og grill dem sprøde i ovn eller over gløderne, hvis du alligevel har gang i grillen. Køl og afdryp rugbrødsskiverne på køkkenrulle og hak groft.

Pisk vinaigretten sammen og smag til.

Vend de halve kartofler med lidt raspolie, det hakkede løg, den drænedede agurk og salt og peber. Snit løvstikken og vend en god håndfuld i salaten. Smag allerede på salaten nu og juster.

SERVERING

Vend salaten sammen med vinaigretten. Smag grundigt til med salt, peber, evt. ekstra æbleeddike og måske frisk kørvel. Anret på et fad eller tallerkener, fordel et par "totter" rygeost øverst, drys med det sprøde rugbrød og evt. lidt mere løvstikke.

Server salaten til snart sagt hvad som helst: plukket røget makrel, tynde skiver spegeskinke eller mere klassisk til grillede pølser. I sidste tilfælde kan du tilføje lidt mere sennep i salatens dressing, uden at den bliver ringere!



AAMANN'S APPETIT

Opskriften er fra bogen "AAMANN'S Appetit - Hyggelige retter til gode dage" af Adam Aamann, Politikens Forlag, 2012.