

# Nye Kartoffler med grøn salat og tomat

8 personer

## Ingredienser

1 kg nye kartofler  
2-3 håndfulde blandet salat, ca 150g  
En bakke tomater, ca 200g  
2 spk groft hakkede cashewnødder, 20 g  
citronskal af en Usprøjtet citron  
1 1/2 spsk citronsaft  
1 1/2 spsk olivenolie  
salt  
peber

## Fremgangsmåde

1. Kartoffler skylles godt, evt skræbes
2. Koges 10 min i letsaltet vand og trækker yderligere i vandet 10 min
3. Vandet hældes fra kartoflerne og afkøles helt.
4. Kartofflerne skæres i skiver og vendes med citron og citronskal
5. Nødderne ristes gyldne på en tør pande
6. Tomater skæres i både og vendes i olie, salt og peber
7. Salaten skylles og drypper godt på rent viskestykke
8. Det hele vendes sammen i en salatskål kort før servering

### Tip!

Friske krydderurter hakkes groft og drysses på f.eks Basilikum blade.  
Kerner og frø kan anvendes i stedet for nødder

Næringsindhold	Pr. 100 g	Pr. person (179 g)
Energi	82,3 kcal/ 345,7KJ	148 kcal/ 621,5KJ
Fedt	2,5 g	4 g
Kulhydrat	13 g	23 g
Protein	2 g	3 g