

## Sommersalat fra folkemødet

Det skal du bruge

- 1 kg nye kartofler
- 100 g løg med top
- 100 g jordbær
- 1 håndfuld krydderurter (dild, bredbladet persille)

Dressing

- ½ dl rapsolie
- ¼ dl æble cider eddike
- ¼ dl hyldeblomstkoncentrat
- 1 spsk honning
- 1 tsk salt
- 1 knivspids hvid peber

Sådan gør du

1. Skrub kartoflerne og kog dem i letsaltet vand i 10 minutter, sluk for gryden og lad dem trække 2-3 minutter i det varme vand inden de afkøles.
2. Skær toppen af løgene. Gem toppen. Del løgknoldene og kartoflerne i kvarte.
3. Pisk dressingen sammen og vend med løg og kartofler imens de stadig er lune, så de suger marinaden til sig.
4. Lad det trække i 15 minutter.
5. Snit løgtoppene fint. Hak krydderurter groft.
6. Skær jordbær i kvarte.
7. Bland det hele sammen inden servering.

