

## Kolde kogte kartofler

### 1-2 dage før

store kartofler

salt


<b>1</b> Skræl. Skær i 5-10 cm stykker.
<b>2</b> Sæt en gryde vand i kog..
<b>3</b> Kom salt og kartofler i gryde.
<b>4</b> Skru ned når vand koger igen.
<b>5</b> Lad simre til kartofler er møre.
<b>6</b> Hæld vand fra.
<b>7</b> Lad køle ned.
<b>8</b> Kom i lufttæt beholder.
<b>9</b> Sæt i køleskab.

Det at koge kartofler og bagefter køle dem ned, forbedrer smagen af dem. Teknikken virker nok lidt bedre med store kartofler end med små. De er under alle omstændigheder nemmere at arbejde med.

Store kartofler sælges ofte som bagekartofler. 1 kg kartofler med skræl giver cirka 700 g skrællet.

Koger man kartoflerne for meget bliver de mosedede. For lidt og de fortsætter med at være hårde. Man kan teste om de er færdige ved at stikke en urtekniv i dem. De skal give lidt modstand, men slippe let.

Kolde kogte kartofler bruges som ingrediens i andre opskrifter.

Gør dig umage med at alle ingredienserne dækkes af et tyndt lag af dressingen, så de ikke klister sammen. Rør spaghettistykkerne i dressingen kort efter de er kogt. Kom kartoffelstykkerne i enkeltvis, og rør dem sammen med skålens indhold efterhånden som de kommer i.








Blanchering af champignoner tager 3 minutter.

Blanchering af grønne bønner tager 3 minutter.

Salaten spises kold. Kan holde sig op til fem dage.



Man kan variere salaten ved at blande noget plukket grøn salat i, inden man spiser den.

Kartoffel-pasta-salat		5 portioner	
grøn pesto	 50 g	<b>1</b>	Bland i skål.
jonfruoilivenolie	 1/2 spsk		
salt	 2 1/2 tsk		
citronsaft	 2 tsk		
moset ansjos	 1		
spaghetti	 75 g	<b>2</b>	Bræk i ~5 cm stykker.
		<b>3</b>	Kog 10 minutter.
		<b>4</b>	Bland i skål.
blancherede champignonskiver	 50 g	<b>5</b>	Put i skål.
blancherede grønne bønner	 100 g	<b>6</b>	Skær i ~3 cm længder.
		<b>7</b>	Put i skål.
		<b>8</b>	Rør grundigt rundt.
		<b>9</b>	Skær i ~1 cm tykke skiver.
kolde kogte kartofler	 400 g	<b>10</b>	Bland i skålen.
		<b>11</b>	Stil i køleskab 1 time.