

Kartoffelsalat Opskrift- en Grill klassiker

Kartoffelsalat findes i mange forskellige varianter. Grundopskriften består af nye kogte danske kartofler i en dressing, som blandt andet er tilsat finthakket purløg. Som serveres ofte sammen med Grillpølser, friske frikadeller eller koteletter fra grillen. Min Kartoffelsalat opskrift består kun af creme fraiche, lidt løg og purløg. Man kan skifte noget af creme fraiche ud med mayonnaise. Blandingsforhold her er helt op til dig.



Kartoffelsalat Opskrift

til 3-4 Personer

forberedelsestid: 45 min

Ingredienser:

- 1 kg nye Danske kartofler
- 500 g creme fraiché
- 1 bundt purløg (finthakket)
- 1 lille løg, (finthakket)
- 1 tsk. karrypulver
- Salt og peber
- Citronsaft
- lidt sød fransk sennep

Fremgangsmåde:

1. Skrabe dine kartofler og kog dem i letsaltet vand i ca. 15 minutter.
2. Imens rører du dressingen sammen af de øvrige ingredienserne. Jeg har

gjort dette i mine [Marinadeskåle fra Napoleon*](#)

3. Kartoffelsalat dressingen smages til med salt & peber, karrypulver, citronsaft og evt. fransk sød sennep.
4. Når dine kartofler er kølet ned skæres de i mindre skiver og blandes i dressingen.
5. Til sidst pyntes med lidt purløg, og så har du en nem og fantastisk basis



opskrift.

Vi server altid Flutes sammen med Kartoffelsalat, [opskrifterne finder du her:](#)

<https://boemsen.com/flutes-paa-grillen/>

Liste Over Udstyr Jeg Har Brugt Inkl. Links Til Forhandler:

- **Napoloen Marinade skåle:** [Homeshop.dk*](#)

“Alle links markeret med * er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes [her](#).