



Davids kartoffelsalat med bacon

En supernem kartoffelsalat, som vores ven David fra Sydafrika lavede til os under et besøg i Danmark. Salaten passer perfekt til grillet svinekød eller flæskesteg, til kylling, frikadeller og krydderpølser.

Opskrift af: David Wessels og Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 25 minutter
Antal personer: 6

Ingredienser

- 1 kg fine, små nye kartofler med skræl
- 200 g baconskiver
- 2 mellemstore rødløg i tern
- ½ liter cremefraiche 18 %
- 2 tsk. havsalt
- 1 tsk. friskkværnet peber

Pynt: hakket purløg

Fremgangsmåde

Kog de små nye kartofler hele og med skræl (tjek dem efter 15 min.). Hæld vandet fra og lad kartoflerne køle lidt ned. Er de for store, kan du halvere dem, men af en eller anden grund smager salaten bedst med små hele kartofler!

Steg baconskiverne, til de er sprøde. Du kan stege dem på en bageplade med bagepapir i ovnen ved 190 grader, indtil de ser sprøde ud (ca. 10 min.). Tag dem ud og læg dem på et stykke køkkenrulle. Når de har kølet ned, kan du nemt smuldre baconskiverne. Sæt dem til side.

Kom rødløg i tern i en skål sammen med cremefraiche, salt og peber, og rør forsigtigt kartoflerne i. Dette kan med fordel forberedes dagen før, da salaten smager endnu bedre efter en dag.

Pynt med masser af hakket purløg og det smuldrede bacon lige før servering.



Til denne ret anbefaler vi



Ribera del Duero, La Planta
Bodegas Arzuaga
Ribera del Duero, Spanien
Varenr. 3167536



Arrogant Frog Rosé
The Humble Winemaker
Languedoc, Frankrig
Varenr. 1520336



Riesling, Kamptal Terrassen
Weingut Bründlmayer
Kamptal, Østrig
Varenr. 4421036

