



Nye kartofler med rygeost-creme, radiser og sommerløg

Nye kartofler med rygeostcreme, radiser og sommerløg. Enkelt, nemt og rigtig lækkert som tilbehør til fx lyst kød fra grillen - rigtig dansk sommermad. For at gøre dette måltid helt perfekt vil en god kølig rosé være på sin plads.

Opskrift af: Jysk Vin

Tilberedningstid: 25 minutter

Antal personer: 4

Ingredienser

- nye kartofler
- sommerløg
- radiser
- rygeost
- lidt fløde
- friskkværnet peber



Til denne ret anbefaler vi



Arrogant Frog Rosé

The Humble Winemaker
Languedoc, Frankrig

Varenr. 1520336



Arrogant Frog Rosé

The Humble Winemaker
Languedoc, Frankrig

Varenr. 1520336



Château Arnaude Rosé, Provence

Château Arnaude
Provence, Frankrig

Varenr. 1518936



Baladin Isaac Ale

Baladin
Italien, Italien

Varenr. 6873436P



Fremgangsmåde

Nykogte, lune kartofler vendes med fintsnittede sommerløg og radiser og serveres med creme af rygeost rørt sammen med lidt fløde og friskkværnet peber.