

Varm kartoffelsalat.

3/4 kilo små, faste, kogte kartofler
2 Stk. mellemstore zittauerløg
50 gram smør
1 1/2 deciliter vand
3/4 deciliter eddike
1 1/2 spiseskeer sukker
1 teskeer groft salt
hvid peber
2 1/2 deciliter piskefløde

Fremgangsmåde for Varm kartoffelsalat:

Skær kartofler og løg i skiver.
Bring smør, vand, eddike og krydderier i kog.
Kog løgene møre heri, ca. 10 min.
Varm kartoflerne igennem i marinaden.
Tilsæt kogende piskefløde, og smag salaten til.
Server salaten til stegt fisk, frikadeller, pølser m.m.

