

Lun kartoffelsalat med grønkål, radiser og kærnemælksdressing

Tilberedningstid ca. 30 minutter

1 portion kogte kartofler
1 bæger kærnemælk
½-1 pose blå birkes
1 vegansk frankfurter
½ broccoli (i buketter - stokken skrællet og i stave)
½-1 løg med top (i smalle både - toppen i tynde skiver)
½ bundt radiser (i smalle både)
½ pose grønkål (ribbet og plukket i grove stykker)
Tjek, at du selv har: Olivenolie, havsalt, sort peber, sukker og eddike (fx æbleeddike)

Køkkennoter: Grønne asparges er det første tegn på forår. Disse asparges er de første spanske. De skal endelig ikke tilberedes for meget, men skal stadig have bid og en frisk, grøn farve. Asparges har en træet bund, som ikke er rar at tygge i. Knæk derfor den nederste del af aspargesene, og kasser den, inden du skærer aspargesene i skrå stykker.

Sørg for, at du har ½-1 løg med top til i morgen, dvs. hvis du har fået 3 løg, så brug ½ i dag og gem ½ til i morgen, og har du fået 4 løg, så brug 1 løg i dag og 1 løg i morgen.

1. Kom kartoflerne i saltet vand, der lige dækker. Kog under låg i 10-12 minutter, sluk for varmen, og lad dem trække færdig.

2. Skyl og klargør resten af grøntsagerne.

3. Rør en dressing af kærnemælk, 1 spsk. eddike, 1 nip sukker, salt og sort peber. Vend birkes i dressingen.

4. Steg pølsen gylden og gennemvarm på en pande i lidt olie, 6-8 minutter.

5. Afkøl kartoflerne en smule i koldt vand, og del dem på midten.

6. Tør panden fra pølsen af, og varm den op igen med lidt olie. Sauter broccoli, løg, halvdelen af radiserne og grønkål et par minutter, til broccolien er sprødmør og grønkålen lige netop falder sammen. Krydr med salt og sort peber.

7. Vend de lune kartofler med de varme grøntsager, og anret på et stort fad.

Servering

Fordel dressingen over den lune salat, drys med resten af radiserne, og server med pølsen til.