

Kartoffelsalat m/stenbiderrogn

600 gr. nye kartofler

1 bt. Radiser

1 stk. rødløg

Pesto:

1 bt. Kørvel

1/2 - 1 dl. Olivenolie

1 spsk. vineddike

2 spsk. pinjekerner

2 spsk. revet parmesan

Salt – peber

25 gr. stenbiderrogn

pr. person

salt – peber

Skyl og rens kartoflerne – koges møre.

Rens radiser og rødløg.

Rødløg hakkes fint.

Skær kartofler og radiser i skiver.

Læg skiverne skiftevis i en dyb tallerken.

Drys med løg.

Blend alle ingredienserne til pesto.

Kom pesto over

Ved serveringen pyntes med stenbiderrogn.