

(4-6 pers.)

$\frac{1}{2}$ l ymer

3-5 spsk. mayonnaise

1-2 spsk. hakket løg

1 tsk. salt

1 tsk. citronsaft

1 tsk. sukker

1 kg faste kartofler

1 tomat

pur løg

Ymer blandes med mayonnaise (mængden afhænger af ymerens konsistens) og smages til med løg, salt, citronsaft og sukker.

De kogte, pillede og vdskevede kartofler vendes i ymerblandingen. Efter den har trillet $\frac{1}{2}$ time holdes den op i en skål.

Pynt med tomatkiver og klippet pur løg.

Serveres til forskellige kød- og fiskeretter.