

## **Kartoffelsalat med saltmandler**

Rucola pesto  
1 håndfuld rucola  
1 fed hvidløg  
25 g salte mandler  
25 g parmesanost  
1 d olivenolie  
Saft af 1 citron  
Salt og peber  
600 g nye vaskede kartofler  
Blomkål  
1 bakke blandede salater  
1 bakke cherrytomater  
200 g friskbælgede ærter evt. frosne  
1 bundt forårsløg

Kog kartoflerne lige netop møre og afkøl.

Kom rucola, presset hvidløg, hakkede mandler og reven parmesanost i en blender. Kør mens olien tilsættes gradvist. Blend til en pesto. Smag til med citronsaft, salt og peber. Del blomkål i meget små buketter. Skyl og slyng salaten tør. Halver cherrytomaterne.

Vend kartofler med rucolapesto efter smag, blomkål, salat, cherrytomater, ærter og fintsnittet forårsløg.

Tip: Resten af rucolapestoen holder sig fint i op til 1 uge, hvis den opbevares i et glas med låg i køleskabet.