

Jarl & Jettes opskriftkort

Kold kartoffelsalat

Jeg har lovet min gamle veninde Lise at hun må få min opskrift på kartoffelsalat. Lise bor i dag i Florida i USA og er flittig bruger af min kokebog i 70'erne lærte vi hinanden at kende jeg var soldaterkammerat med hendes kæreste Ove og hun var frisør og som sådan klippede hun mig, jeg blev gudfar til deres først fødte Frank som i dag er godt 30 år, og bor i U.S.A. hvor også hans bror Mick bor og vi aftalte senere da Mick var ca. 10 år at jeg også skulle være gudfar til ham. Han ville også gerne have mig som gudfar, som sagt så gjort. Jeg følger med i dares liv i dag på facebook og jeg kan sige det er ikke kedeligt! Men her kommer opskriften på en kartoffelsalat fra 70'erne

Man skal altid beregne flere kartofler når man laver kartoffelmos og kold kartoffelsalat , der bliver altid spist mere end man umiddelbart regner med.

En passende mængde kartofler gerne små samsø eller små faste pillekartofler f. eks dem man køber til brunekartofler koges med lidt salt, pilles og afkøles. Imedens de afkøles istandgør man et pænt eller 2 løg (efter behag) som hakkes og derefter laver man en dressing bestående af f. eks ½ liter ymer og tilsvarende majonæse der pebres og saltes, tilsættes lidt knust hvidløg og masser af finskåret purløg. Kartoflerne skives og lægges ned i dressingen enkeltvis og vendes efterhånden, så de ikke ligger op ad hinanden og klistre men bliver vendt i dressingen, derefter tilsætte de hakkede løg og det hele henstår 3-6 timer i køleskab tildækket (gerne længere). Man kan sammenligne den anden kartoffelsalat i denne kokebog for at se hvordan den har udviklet sig til i dag!

Velbekomme

Foto senere