

## ITALIENSK KARTOFFELSALAT. 6 PERS.

1 kg nye kartofler

2 tsk. Santa María tandori spice krydderi

140 gr soltørrede tomater strimlede i olie.

2 fed hvidløg

2-4 spsk. Olie

4 spsk. Citronsaft

200- 300 gr frisk salat Iceberg/ spæd spinat

1 hakket rødløg

Kog kartoflerne, skær dem i tern når de er kolde. Bland rødløg og salat i. Lav marinade af olie, citronsaft, hvidløg, tandori, afdryppede soltørrede tomater. Bland det hele sammen og lad gerne stå og trække et par timer inden servering.

## SOMMERSALAT MED BULGUR 6 PERS

250 g bulgur

1 liter kogende vand

250 g cherrytomat i både/halve

1 stk. agurk

1 stk. rødløg i tern

1 lille ds. Salat-ost.

50 g Græskarkerner

4 spsk. Hakket persille

4 spsk. Hakket mynte/ citronmelisse

Marinade: 4 spsk. Olie, 2 spsk. Citronsaft, 1 tsk salt, Lidt peber

Hæld kogende vand over bulgur og lad det trække 20 min. Si overskudsvang fra og lad det køle af. Fjern kerne i agurken og skær i tern. Bland det hele sammen. Smag marinade til, den skal være lidt saltet. Hæld marinade over salaten og stål koldt før servering.