LINDA BEN

Basil pestó kartöflusalat



Eldunartími

35 mín

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

0

Lýsing

Hér höfum við virkilega ljúffengt kartöflusalat sem er örlítið ólíkt því sem við mörg þekkjum það.
Kartöflurnar eru smælki sem er bakað í ofni með húðinni á sem gerir þær ómótstæðilegar stökkar og ljúffengar.
Áður en kartöflurnar eru bakaðar í gegn, er sneiddum blaðlauk bætt inn í ofninn og hann bakaður með kartöflunum í smástund. Þegar kartöflurnar eru bakaðar í gegn eru þær teknar út úr ofninum og klettasalati, basil pestói og radísum blandað saman við.
Úkoman er alveg virkilega bragðgott meðlæti og passar vel með mörgum aðalréttum.
Með því að nota vegan basil pestó frá Sacla er þessi uppskrift vegan.

Basil pestó kartöflusalat

- 500 g smælki kartöflur
- 1 msk olífu olía
- Salt
- 1/3 blaðkaukur (ljósi hlutinn)
- 3 radísur
- 35 g klettasalat
- Basil vegan pestó frá Sacla

Aðferð:

1. Kveikið á ofninum og stillið á 200°C.
2. Skerið kartöflurnar í fjóra hluta hverja, raðið þeim í eldfastmót og dreifið ólífu olíu og salti yfir. Bakið í 20 mín.
3. Skerið blaðlaukinn í sneiðar og dreifir yfir ekdfastsmótið, hrærið vel í kartöflunum í leiðinni, bakið áfram í 10 mín eða þar til kartöflurnar eru bakaðar í gegn.
4. Setjið klettasalatið út á eldfastamótið ásamt pestói og radísum, blandið vel saman og berið fram.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Fylgstu með á Tiktok!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.