

**LA CUISINE
DU JARDIN**

**ÉCOLE CULINAIRE
TOURRETTES-SUR-LOUP**

**Arne Fusager
Birthe Sandager**

HILSEN FRA KØKKENSKOLEN

Aldrig har vi længtes så meget efter forår.

Aldrig har vi følt os så indespærrede som i denne lange vinter med nedlukninger og restriktioner, som fugle i bur kun med mulighed for at se de fine frie fugle ved brættet. Tak for tv og teknik, dog kunstige værdier contra de ægte. Så kom endelig maj du søde milde med lysere tider, lysegrønne skove, forårsblomster, fuglesang, og ikke mindst nattergalen med sin smukke sang. Hjortenes kåde leg og spurten omkring, ræven på jagt efter en lille lækker mus, haremissen som søger mage, alt imens fasanen løber forvirret rundt og gør sig til med sin fine fjerpragt. Alle har vi lyst til og trang til knus og kram, værre sammen og vise hinanden kærlighed.

Vi glæder os meget til, at det bliver vores tur til at springe og rejse omkring med test, vaccination, genåbning af cafeer, restauranter m.m. også vores køkkenskole, og i tvivlende stund også at få lov til at smage de nye kartofler. Hermed opskriften og ide til en skøn salat med nye kartofler.

Håber vi snart må ses. Pas på hinanden.

Bisous Arne, Ferdinand og Birthe

**KARTOFFELSALAT MED ÆG, RADISER OG (LUN)
KRYDDEURTEVINAIGRETTE**

Velegnet til koldt kød – sild – en god pølse eller som vegetarret

6-8 PERS.

ca. 1 kg kartofler, faste nye eller aspargeskartofler
25 cl hvidvin
3 hårdkogte æg
ca. 5 rengjorte radiser i tynde skiver
1 portion blandet salat og babyspinat

Vinaigrette:

2-3 spsk vineddike eller citronsaft
1 spsk Dijonsennep
salt og peber
6-8 spsk olivenolie
persille, purløg, dild og estragon
1 forårsløg eller lyse løg i tynde skiver



1. Kartoflerne koges med skræl på i saltet vand, til de er møre, pilles hvis det ikke er nye kartofler og skæres i skiver på 3-4 mm eller tern. Hæld vin over, bland godt, så de absorberer vinen. Dæk dem til, så de holdes let lune.
2. Bland vinaigretten, start med vinaigre, Dijonsennep, salt og peber, dernæst olivenolie.
3. Vinaigretten vendes godt om kartoflerne, de hakkede krydderurter tilsættes og de fine løgringe. Anret salaten i et fad med forskellige salater i bunden, dernæst kartoflerne, æg i kvarter, radiser og et drys purløg. Salaten smager bedst uden at have været i køleskab, let lunken.

Husk roséen, og skål med hinanden.