

# Kartoffelsalat med pesto og bagte tomater

Tilberedningstid  
**1 time**

Antal personer  
**4 personer**

Forfatter  
**Anna's Favoritter**

## Ingredienser

- 250g cherrytomater
- 500g kartofler
- 2 spsk. pesto
- En håndfuld frisk persille
- Rucola
- 100g frosne ærter
- 2 spsk. Poppede quinoa
- 1 avokado
- Olivenolie
- salt



## Fremgangsmåde

Tænd ovnen på 140g varmluft.

Skær tomater i kvarte og fordel på en bradepande.

Hæld lidt olivenolie og salt over tomaterne og kom dem i ovnen i 1 time.

Kog kartofler

Når kartoflerne er færdige skæres de i mindre mundrette størrelser.

Bland dem sammen med pesto, hakket persille, rucola, ærter, poppede quinoa og avokado.

Når tomaterne har fået lidt farve og er begyndt at rynke lidt, blandes de med i salaten.

Kan serveres som en hovedret eller som tilbehør til en større middag.