

## **Søster Ibens barnemad**

500g nye kartofler  
3 spsk rapsolie  
Saft og skal af ½ økologisk citron  
250g cherrytomater  
1dl kapers (helst de helt store kapersbær)  
1 spsk hakket persille  
1 spsk klippet purløg  
Evt. en smule frisk salvie og estragon  
Salt/peber

### **8 Personer**

1 kg nye kartofler  
1 dl rapsolie  
Saft og skal af 1 økologisk citron  
½ kg cherrytomater  
2dl kapers (helst de helt store kapersbær)  
2 spsk hakket persille  
2 spsk klippet purløg  
Evt. en smule frisk salvie og estragon  
Salt/peber

### **16 Personer**

2 kg nye kartofler  
2 dl rapsolie  
Saft og skal af 2 økologiske citroner  
750g cherrytomater  
4 dl kapers (helst de helt store kapersbær)  
4 spsk hakket persille  
4 spsk klippet purløg  
Evt. en smule frisk salvie og estragon  
Salt/peber

### **24 Personer**

3 kg nye kartofler  
3 dl rapsolie  
Saft og skal af 3 økologiske citroner  
750g cherrytomater  
1½ dl kapers (helst de helt store kapersbær)  
1½ dl hakket persille  
1½ dl klippet purløg  
Evt. en smule frisk salvie og estragon  
Salt/peber

**Kog kartoflerne hårdt i 5 minutter med salt, tag dem af varmen og lad dem stå i 20-25 minutter i kogevandet. Imens, skæres tomater og kapers i halve; krydderurterne renses og hakkes. Pil kartoflerne og bland dem med citronsaft og olie, mens de er varme. Bland de øvrige ingredienser i, smag til med salt og peber.**