

Potato-Egg Salad

For more recipe ideas, visit us at: slofoodbank.org/nutrition

Makes 4 Servings **Total Time:** 30 minutes

Ingredients:

1 pound potatoes, cut into chunks
4 hard-boiled eggs, cut into quarters
1 cup frozen peas
3 Tablespoons olive oil
2 teaspoons lemon juice
Salt and pepper, to taste



- 1) Boil the potato chunks until they are tender and can be poked through with a fork (about 10 minutes).
- 2) Drain the potatoes and let them cool off for 10 minutes.
- 3) Add the frozen peas, and cover for 1 minute.
- 4) Add the eggs, olive oil, lemon juice, and salt and pepper (to taste). Toss until ingredients are combined.



Adapted from: <https://www.foodnetwork.com>

For CalFresh or Food Bank information, call (805) 238-4664.

Ensalada de patata y huevo

Para más ideas de recetas, visítenos en: slofoodbank.org/nutrition

Hace 4 porciones Tiempo total: 30 minutos

Ingredientes:

1 libra de papas, cortadas en trozos
4 huevos duros, cortados en cuartos
1 taza de guisantes congelados
3 cucharadas de aceite de oliva
2 cucharaditas de jugo de limón
Sal y pimienta, al gusto



- 1) Hervir los trozos de papa hasta que estén tiernos y se pueden pasar con un tenedor (aproximadamente 10 minutos).
- 2) Escurrir las patatas y dejar enfriar durante 10 minutos.
- 3) Agregue los guisantes congelados y cubra durante 1 minuto.
- 4) Agregue los huevos, el aceite de oliva, el jugo de limón y la sal y la pimienta (al gusto). Desnsa hasta que los ingredientes se combinen.

Adaptación de: www.foodnetwork.com

Para obtener información sobre CalFresh o del Banco de Alimentos, llame al (805) 238-4664.

