

inköpslistan.se

Av: Joakim

- 4 port
- Tillbehör

POTATISSALLAD

Ingredienser

800 g potatis *(gärna färsk)*
2 st äpple *(Syrliga)*
1 st purjolök *(5-10 cm)*
1 st gurka *(15 cm)*
8 st rädisor

Dressing

2 dl gräddfil *(el. creme fraiche)*
1 dl majonnäs
2 msk senap
1/2 tsk salt
1/2 krm vitpeppar
3 msk gräslök

Gör så här

1. Koka potatis (helst färskpotatis) och låt kallna. Ta bort skalet (om du inte kokade utan skal).

2. Blanda gräddfil (eller crème fraiche), majonnäs, senap salt och peppar i en stor serveringsskål.

Om du vill ha gräslök hacka och tillsätt den också.

Smaka av. Tillsätt mer salt, peppar eller senap om du tycker det behövs. Tog du för mycket kryddor så blanda ner mer gräddfil/crème fraiche och/eller majonnäs.

3. Ansa och skär purjolöken i tunna strimlor eller hacka rödlöken (om du inte använder purjo) i små bitar.
Skär gurkan i mindre bitar.
Skär rädisorna i små bitar.
Tillsätt allt till dressingen.

4. Skär äpplen i mindre bitar. Tillsätt till dressingen.

Blanda alltsammans ordentligt innan potatisen tillsätts (eftersom potatisen är mjukare och lätt går sönder vill man röra så lite som möjligt när man tillsatt den.)

5. Skär potatisen i mindre bitar och blanda ner dem också. Rör försiktigt så inte potatisen går sönder allt för mycket.

6. Låt stå i kylskåp med plastfolie över fram till servering. Potatissalladen blir bara godare om den får stå ett tag före servering gärna 6-24 timmar.

7. Hållbarhet och förvaring:

Förvara i kylskåp. Håller sig minst 5 dygn, men den ser mest aptitlig ut ju färskare den är.