

inköpslistan.se

Av: Andrea

- 4 port
- Grönsaker, Huvudrätt, Sallad, Fest, Steka

POTATISSALLAD MED SENAPSVINÄGRET

En fräscha potatissallad med senapsvinägret, stekt vitlök, knipplök, körsbärstomater, soltorkade tomater, sparris och timjan.

Ingredienser

1 kg potatis, färsk
4 klyftor vitlök
3 msk olivolja
3 tsk dijonsenap
250 g körsbärstomater
6 st soltorkade tomater
4 st knipplök
1 knippe sparris
timjan
salt
svartpeppar

Gör så här

1. Koka potatisen med skalet i lättsaltat vatten.

2. Låt potatisen svalna.

3. Blanda olivolja, dijonsenap, vatten, salt och peppar i en skål.

4. Halvera körsbärtomater, strimla knipplök och soltorkade tomater och blanda ner i senapsdressingen.

5. Låt marineras ett stund.

6. När potatisen svalnat, stek den i olja tillsammans med skivad vitlök.

7. Blanda samman allt i en skål och toppa med stekt sparris och timjan.