



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

POTATISSALLAD MED SENAPSVINÄGRET

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

Ingredienser ▮

1 kg potatis, färsk
4 klyftor vitlök
3 msk olivolja
3 tsk dijonsenap
250 g körsbärstomater
6 st saltorkade 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 körsbärstomater, strimla knipplök och saltorkade tomater och blanda ner i senapsdressing.
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.