

Ljummen färskpotatissallad



🕒 ca 30min

15 port. Ingredienser

3 kg färskpotatis(ar)
562,5 gram sockerärter
937,5 gram kärsbärstomater
15 st salladslök(ar)
3,75 msk solroskott. eller ärskot.

Vindgrett
3,75 msk dijonsenap
7,5 msk pressad citron
0,25 l rapolja
3,75 msk yatten
salt och peppar

Tillagning

1. Borsta potatisen noga. Koka den 10–15 minuter beroende på storlek. Häll av vattnet och låt potatisen ånga av.
2. Skär sockerärterna i sneda bitar. Halvera kärsbärstomaterna. Skär salladslöken i ringar.
3. Rör ut senapen med citronen. Tillsätt de andra ingredienserna till vindgretten och skaka samman i en burk med lock.
4. Halvera den nykokta potatisen eller skär den i bitar om det är större potatisar. Lägg i en skål tillsammans med sockerärter, tomater och salladslök.
5. Häll över dressingen och blanda alltsammans försiktigt. Toppa med solroskotten.

Recept: Ingrid Eriksson

Foto: Malin Hoelstad

Styling: Victoria Nordström

Servera gärna charkuterierna till (skivad rostbiff, pepparsalami, basturökt skinka)