

# Klassisk fransk potatissallad

★★★★☆ | 12 ingredienser | ⌚ 40 minuter

Denna enkla och fräscha potatissallad passar till det mesta. Med rödlök, lite kryddgrönt, kapris och en Dijondressing som ger en härligt syrlig smak känns Frankrike inte långt borta.



## Ingredienser

0,5 kg fast potatis  
0,25 tsk salt  
1 st rödlök(ar)  
0,375 kruka(or)  
gräslök  
0,25 kruka(or)  
persilja  
0,75 msk kapris  
1,5 msk olivolja  
0,5 msk vit  
balsamvinäger  
1 tsk dijonsenap  
0,25 tsk salt  
0,5 krm  
svartpeppar  
0,5 krm socker

## Tillagning

1. Skala och koka potatisen i saltat vatten.
2. Skala och finhacka rödlök. Skölj och finhacka gräslök och persilja.
3. Blanda lök, gräslök, persilja och kapris i en stor skål och tillsätt olivolja, vit balsamvinäger, dijonsenap, salt, peppar och socker och blanda väl.
4. Skiva den kokta potatisen och blanda ner i skålen. Låt stå och dra i 30 min. Tillsätt spenat strax innan servering.



Recept:  
Mari Bergman