SALLAD

Krämig potatissallad, ägg och ansjovismajonnäs

Kock: **Cecilia Vikbladh** Tid: **60 min** Portioner: **4**

Det är klart att potatissallad smakar bäst med färskpotatis men längtan efter de här underbara sommarsmakerna kan sätta in precis när som under den kalla delen av året. Till påskbordet är den här rätten perfekt.

Det är ju dessutom inte alla som uppskattar sill. Servera med ett gott knäckebröd. Den resterande rostade vitlöken kan du spara i kylen i en vecka och är fantastiskt god till grillade grönsaker, kött eller fisk.

INGREDIENSER

60

Majonnäs, ca 2 dl
1 äggula
1 msk dijonsenap
1 msk vitvinsvinäger
1 nypa salt
1.5 dl olja med neutral smak
1 msk vatten, eventuellt

Rostad vitlök
2 msk olivolja
1 hel vitlök

Ansjovismajonnäs
1.5 dl majonnäs
6-8 ansjovisfiléer
2 msk citronsaft
1 msk finrivet citronskal
1 tsk rostad vitlök
salt och svartpeppar

Potatissallad
1 kg färsk- eller småpotatis
4 ägg
småbladssallad
1 bananschalottenlök, skalad tunt skivad
salt och peppar
cocktailkapris
klippt gräslök

GÖR SÅ HÄR

1. Basrecept majonnäs: Häll äggula, dijonsenap, vinäger och salt i en skål och blanda väl. Tillsätt oljan, först droppvis, sedan i en fin stråle under kraftig omrörning. Använd gärna elvisp eller mixerstav. Kör till en tjock majonnäs. Vill du ha lösare konsistens så späd med lite vatten.

2. Rostad vitlök: Häll ett par matskedar olivolja i en bullform av papper. Lägg vitlökshalvorna med snittytan nedåt. Baka på 200 grader i ca 40 minuter. Tryck ut vitlöksklyftorna i en liten skål och låt svalna.

3. Ansjovismajonnäs: Hacka ansjovisfiléerna fint och rör ner i majonnäsen. Tillsätt citronsaft och rivet citronskal och rör om. Blanda ner rostad vitlök. Smaka av med salt och peppar.Fördela sallad, potatis, ägg och lök på tallrikarna. Skeda över den otroligt goda ansjovismajonnäsen. Klipp över rikligt med gräslök och var generös med kapris.