



GENERELL

Fransk potatissallad

Kock: **Frida Johansson** Tid: **30 min** Portioner: **4**

Ett sommarfräscht tillbehör till såväl kött som fisk!

En kall potatissallad är både smidig att servera och enkel att veva samman när det vankas sommarmiddag. Det här receptet passar utmärkt till en grillad köttbit, eller varför inte lite rökt fisk! Smakerna är enkla men ack så goda. Eftersom potatisen bör vara kall när de slås samman med dressingen så fungerar det dessutom alldeles utmärkt att använda den där överblivna potatisen från gårdagens sillunch!



INGREDIENSER

1 kg färskpotatis
2 st schalottenlökar
0.5 dl färska örter (persilja, dill)
1 msk vitvinsvinäger
3 msk rapsolja
1 msk vatten
2 tsk dijonsenap
50 g fetaost
salt, peppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka potatisen i saltat vatten med en knippe dill. Låt kallna.
- 2** Hacka örterna och finhacka löken. Blanda samman med vinäger, olja, vatten och senap. Smaka av med salt och peppar.
- 3** Dela potatisarna i lagom stora bitar och vänd runt dem med dressing. Smula även i fetaost. Låt gärna stå cirka minst 1 timme i kylan innan servering!