



GENERELL

Krämig potatissallad med sting

Kock: **Frida Johansson** Tid: **20 min** Portioner: **4**

En god och lättlagad potatissallad med lite sting av chili att veva ihop till grillmiddagen eller utflykten.



En av de underbara sakerna som hör sommaren till är färskpotatis, eller nypotatis som somliga kallar dem. Även om de är syndigt goda att äta rakt ur kastrullen efter att ha kokat dem i rikligt med dill och salt så kan det ibland vara roligt att variera sig. Då är denna krämiga potatissalladen ett fint alternativ.

Vill du ge potatissalladen lite extra kärlek så passa på att vispa samman din egen majonnäs att ha i!



INGREDIENSER

1 kg färskpotatis
1.5 dl kvarg
0.75 dl majonnäs
8 st saltorkade tomater
0.5 st röd chili
1 msk chilisås
chiliflakes

3 msk färsk gräslök, hackad
salt

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skrubba potatisen och koka den i saltat vatten. Låt sedan svalna.
- 2** Finhacka de soltorkade tomaterna och chilin. Blanda dem samman med kvarg, majonnäs, chilisås och hackad gräslök. Smaka av med salt och chiliflakes.
- 3** Dela de avsvalnade potatisarna i lagom stora bitar och rör sedan ner dem i röran. Låt stå kallt i minst 20 minuter innan servering.