



GENERELL

Krämig potatissallad

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **40 min** Portioner: **4**



En härligt krämig potatissallad att servera till det grillade köttet, rostbiffen eller vad du nu önskar :D



INGREDIENSER

2 dl creme fraiche
10-12 kokta kalla medelstora potatisar
400 gram majonnäs
1.5 dl felix salladsdressing
1 bit purjolök (efter tycke och smak)
2 tsk socker
2 tsk grovmalen svartpeppar
1 tsk salt

GÖR SÅ HÄR

1

Skala potatisen och koka den tills den är mjuk. Låt den svalna, ställ in i kylskåpet.
Finhacka purjolöken. Blanda samman alla ingredienserna utom potatisen.

Skiva den kalla potatisen och vänd försiktigt ner i blandningen.
Låt gärna potatissalladen mogna i kylan, gärna till dagen efter.