



Lottas potatissallad med äpple och kapris

Kock: **Lotta Öström** Tid: **30 min** Portioner: **4**

Potatissallad med syrliga äpplen och kapris passar fint till den grillade eller stekta köttbiten.



Personligen tycker jag det är godast med en syrlig äppelsort i men det är ju upp till var och en vad man gillar bäst.



INGREDIENSER

6 stycken potatisar medelstora
1 decimeter purjolök
2 stycken äpplen
1.5 matsked avrunnen kapis
5 matskedar creme fraiche
flingsalt
svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skala och skär potatisen i tärningar. Koka potatisen i en kastrull med vatten (inte för länge så de blir mosiga). Häll bort kokvattnet och låt potatisen svalna.
- 2** Hacka purjolöken och lägg i en skål. Skala och tärna äpplerna och tillsätt dessa samt potatisen i skålen med purjolök. Häll bort lagen från kapisen och tillsätt även dem.
- 3** Vänd försiktigt ned creme fraichen och smaka av med salt och svartpeppar. Servera till en bit kött stekt eller grillat.