



SALLAD

# Nypotatissallad med primörer och brynt smör

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **45 min** Portioner: **4**



Nypotatisen blir om möjligt ännu godare med brynt smör.

## INGREDIENSER



### Koka potatisen

900 g färskpotatis

salt

1 msk smör

### Bryn smör

50 g smör

### Preppa grönsaker och örter

1 knippe vårlök

65 g babyspenat

1 knippe rädisor

1 knippe dill  
1 knippe gräslök  
1 röd lök  
salt och peppar

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Skrubba potatisen. Koka den långsamt i saltat vatten med en klick smör i på låg temperatur.
- 2** Bryn resten av smöret på medelvärme tills det blivit gyllene och doftar nöttigt.
- 3** Häll av potatisen och låt den ånga av. Dela och grilla vårlöken.
- 4** Kvarta rädisorna och grovhacka dill, gräslök och röd lök.
- 5** Blanda potatisen med det brynta smöret och vänd ner spenat, rädisor, dill, lök, salt och peppar.  
Lägg upp salladen i en fin skål.