



VEGETARISK

Potatissallad med rödkål och fetaost

Kock: **Sylwia Gardefors** Tid: **25 min** Portioner: **4**

En härlig potatissallad med fetaost & rödkål och en dressing på dill och dijonsenap. Det här är en perfekt lunschsallad eller som ett tillbehör.



INGREDIENSER

- 10 fast potatis
- 1 broccoli, både stjälk och knopp, hackad
- 0.25 litet rödkålshuvud
- 2 dl frysta ärtor
- 200 gram fetaost
- 3 dl matyoghurt eller creme fraiche
- 1 tsk dijonsenap
- 0.25 tsk salt
- peppar efter smak
- 1 näve dill, hackad
- 1 näve finhackad gräslök

GÖR SÅ HÄR

- 1** Tvätta och skala potatisen, halvera dem om de är stora. Täck potatisen med kallt saltat vatten, koka upp och koka tills de är mjuka. Lägg i den hackade broccolin tillsammans med potatisen när det är bara några minuter kvar tills de är klara. Häll av vattnet och lägg de i en stor skål.
- 2** Strimla rödkål, tillsätt gröna ärtor och lägg i tillsammans med potatisen.
- 3** Blanda matyoghurt (eller creme fraiche), dijonsenap och hackad dill. Krydda med salt och svart peppar. Blanda dillsåsen i potatissalladen och vänd ihop allt försiktigt.

4

Smula sedan fetaosten över salladen och garnera med finhackad gräslök. Servera varm eller ljummen efter 30 minuter.