



SALLAD

Färskpotatissallad med ansjovis

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **30 min** Portioner: **4**

Underbara smaker som kombineras i denna sallad - härlig färskpotatis tillsammans med ansjovis.

God sallad till fisk eller med en grillad korv. Det går bra att byta ut vitkålen till annan god sallad eller böngroddar.

Recept från Svensk Potatis - www.svenskpotatis.se

Svensk Potatis AB arbetar med att informera om och marknadsföra potatis av hög kvalitet, SMAK-märkt potatis. De har en neutral position i branschen. En stor uppgift är att utföra kvalitetsanalyser.



INGREDIENSER

1 kg färskpotatis
70 g avrunnen ansjovis, hela filéer
1 dl gräddfil
salt & peppar
1 kruka dill
1 kruka gräslök
2 dl färsk vitkål

GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka potatisen i saltat vatten. Skär den i skivor.
- 2** Blanda lite ansjovisspad med gräddfilen. Smaka av med salt och peppar. Vänd ner potatisen i blandningen.
- 3** Blanda hackad dill och gräslök med skivad vitkål och grovhackade ansjovisfiléer. Strö blandningen över potatisen vänd runt. Servera.