



17
jun 2025

Vin & Matguiden testar: vilken potatissallad är bäst?

Skribent: **Vin & Matguiden**

Äntligen nalkas sommaren och med den ☺ grillsäsongen. Lagom till varmare och latare dagar har vi testat sommarens mest klassiska tillbehör: den färdiga potatissalladen. Men vilken är egentligen bäst? Vi testade sex varianter från våra vanliga matbutiker.

Testet i korthet:

- ☺ Klassiska smaker ger vinnande betyg
- ☺ Budgetvarianter överraskar
- ☺ Skivad potatis vinner över potatis i kuber
- ☺ Snällt kryddade varianter är att föredra

RESULTAT



1. RYDBERGS ORIGINAL POTATISSALLAD ? 77/105 poäng

Plus: God och välbalanserad med den klassiska smaken man förväntar sig av en potatissallad. Såsen är krämig med en tydlig pepprighet och potatisen lagom mjuk utan att bli mjölig.

Minus: Några få i panelen upplevde den som en aning blek i färgen, vilket drog ner helheten något.

Pris ca 20 kr/400 g



2. RYDBERGS POTATISSALLAD GÅRDSMÄRKT KLASSISK ? 73/105 poäng

Plus: Örtig och något kryddig smak med mycket majonnäs. Krämig sås med synliga pepparkorn. Denna potatissallad ser mest hemgjord av de som testades och ger ett lyxigt intryck.

Minus: Panelen hade föredragit något tunnare bitar av den skivade potatisen.

Pris ca 31 kr/350 g



3. COOP POTATISSALLAD ? 66/105 poäng

Plus: Den potatissallad som hade den syrligaste såsen, vilket gjorde att den kändes väldigt somrig och fräsch. Att potatisen var skivad uppskattades.

Minus: Något tunn och rinnig sås.

Pris ca 21 kr/400 g



4. ICA POTATISSALLAD ? 62/105 poäng

Plus: Såsen har en tydlig löksmak men är i övrigt väldigt mild ? något vi tänker kan gå hem hos barn.

Minus: Potatisen upplevs som mjuk och mjölig. Såsen var väldigt fet och lite klumpig.

Pris ca 18 kr/400 g



5. ICA BASIC POTATISSALLAD ? 54/105 poäng

Plus: Fyllig smak, med något annorlunda kryddning jämfört med de andra varumärkena.

Minus: Väldigt gul färg som gör att man förväntar sig att den ska smaka curry, vilket den inte gör. Både potatisen och löken är skuren i stora bitar, vilket gör att helheten blir obalanserad.

Pris ca 30 kr/1000 g



6. KOSTERFISKARN POTATISSALLAD ? 53/105 poäng

Plus: Krämig sås som nästan upplevs "fluffig". Bra storlek på potatisbitarna.

Minus: Smaken på såsen upplevs som både för salt och besk ? med en antydning av grillkrydda.

Pris ca 20 kr/400 g