

VECKANS FAVORITER

POTATISSALLAD BY #FOODGEEKZSISTERS

RECEPT:

1 paket färskpotatis
1 klase med färska rädisor
1 sparrisbukett
1 paket sockerärtor
2 rödlökar
2-3 morötter
1 burk yoghurtbollar med
ramslökssmak
1 knippe salladslök
1 paket fetaost
Färsk krukpersilja
Olivolja, vitvinsvinäger,
råsocker, salt, dijonsenap

GÖR SÅHÄR:

Börja med att dela
potatisen på kvarten, koka
upp. Häll av potatisen
när den känns al dente.
Låt den bli ljummen.
Fortsätt med att skiva
rädisorna, salladslöken fint,
sockerärtorna och rödlöken
till ringar. Lägg upp denna
grönsaksblandning i en
skål med vatten så allt
krispar till sig ordentligt.

Koka sparrisen a la minute,
tillsätt en klick smör och
salta av. Låt ligga i en skål
tills montering. Dags för
dijonen som du sedan
dressar potatissalladen
med, rör om 2 dl olivolja,
1 msk vitvinsvinäger,
3 tsk dijon och smaka
avslutningsvis upp med
salt och sockret. Montera
salladen på ditt vis, avsluta
med smulad fetaost, hyvrad
morot & finskuren persilja.
Ringla sista dressingen!
Servera med en bit kyckling
& BBQ sås.

**MATKOOPERATIVET
HELSINGBORG**