

# RECEPT

## FRANSK POTATISSALLAD



### Tillagning

Koka potatisen tills den är mjuk. Det brukar ta ca 20 minuter – känn med en sticka så den inte har en hård kärna.

Blanda under tiden den franska dressingen: Häll vinägern i en skål eller tillbringare, rör i dijonsenap och vispa ordentligt så att vinäger och senap blandar sig väl. Rör långsamt ner oljan droppvis, så dressingen tjocknar och blir jämn och fin. Smaka av med salt och peppar och lägg i den hackade löken. Rör ner de färska örtekryddorna och häll dressingen över den nykokta och skivade/klyftade eller delade och potatisen. Rör om försiktigt och servera eller låt svalna tills den blir ljummen eller helt kall.

Den här potatissalladen kan med fördel göras i ordning i förväg, till och med en dag före och stå och dra till sig smakerna i kyl innan servering. Det kan vara fräscht att strö lite färska örtekryddor över salladen precis vid servering.

### Ingredienser (8 pers)

- Potatis Barske, ca 16-20 st /1200 g
- 1 rödlök
- 2 gula lökar eller 1 knippe vårlök (vid större satser använd gärna färdigskuren färsk röd och gul lök från 3N)
- 6-8 msk vitvinsvinäger eller röd-vinsvinäger
- ca 2 1/2 dl olivolja
- 2-3 msk Dijonsenap
- Färska örtekryddor – efter tillgång och smak, det är gott att blanda flera sorter
- salt och peppar