



SALLAD

# Somrig potatissallad med örtdressing

Kock: **Isabella Bruckner** Tid: **30 min** Portioner: **6**



Underbar potatissallad med sockerärter, rädisor, kapris, fetaost, lök och jordgubbar som är blandat med en ljuvlig örtdressing. Salladen passar utmärkt till varmrökt lax, grillat kött eller som vegetarisk.

## INGREDIENSER

6 portioner färskpotatis eller delikatesspotatis  
1 styck röd lök  
150 gram sockerärter  
1 knippe rädisor  
150 gram fetaost  
100 gram cocktail kapris  
150 gram jordgubbar

### Örtdressing

0.5 deciliter olja  
0.5 deciliter vitvinsvinäger



0.5 deciliter honung  
0.5 deciliter dijonsenap  
0.5 deciliter vatten  
torkad dragon  
salladskrydda

### **Garnering**

färskt hackad gräslök

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka potatisen. Ta fram ett durkslag och ångkoka sockerärtorna över potatisen en liten stund. Gärna så att ärtorna behåller sin krispighet. Dela lök, rädisor och jordgubbar.
- 2** Ört dressing: Ta fram en skål. Tillsätt alla ingredienser och blanda ihop. Krydda med mycket dragon och salladskrydda. Smaka av för ev. mer syra eller sötma.
- 3** Låt potatisen svalna och dela dem sedan på mitten eller i fyra delar. Ta fram ett stort fat. Blanda ihop potatis, lök, fetaost, rädisor, kapis, jordgubbar och dressingen. Toppa med finhackad gräslök. Smaklig måltid!