



SALLAD

Potatissallad med gurka, senap och kapris

Kock: **Magnus Johansson** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Det här receptet är den traditionella varianten av potatissallad serverad i dressing. Salladen har en fin syra från senap, kapris och vinäger som gifter sig bra med sälta och kraftigare mat som vi gärna sätter fram till den grillade sommarmaten, på julbordet eller oktoberfesten.

INGREDIENSER

700 g fast eller färsk potatis
4 st snackgurkor eller 1 mindre slanggurk



Dressing

1 st rödlök
1 dl potatisvatten från koket
0,5 msk helkornig eller grov senap, gärna skeppsholms original
0,5 dl äppelvinäger eller vitvinsvinäger
1 st vitlöksklyfta, finriven

0,5 tsk nymalen vitpeppar
1,5 dl matolja
1 dl kapris

Garnering

t ex dill, gräslök, persilja eller ev blommande örter om det är sommar
ev lite hackad rödlök

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skiva eller skär gurkan i grova bitar.
Koka potatisen i lättsaltat vatten. Obs! spara 1 dl vatten från koket. Häll av potatisen, bred ut på ett stort fat och låt svalna i rumstemperatur. Lägg potatisen luftigt på fatet så torkar de lite och blir fastare samtidigt som de svalnar snabbare.
- 2** Dressing: Skala och skiva rödlöken tunt, salta och blanda runt i en bunke. Sätt åt sidan. Vispa samman resten av ingredienserna och tillsätt löken. Smaka av.
- 3** Skiva potatisen och blanda med dressing. Smaka av igen och justera eventuellt med salt efter smak.
- 4** Låt gärna salladen vila ett par timmar i rumstemperatur innan den ska serveras. Lägg upp salladen på ett fat, toppa med gurkan och garnera med örter och eventuellt lite hackad rödlök.