



# Färskpotatissallad med cocktailtomat, grön sparris, rödlök & sockerärta

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **30 min** Portioner: **6**



På stranden vill jag ha enkel men riktigt god mat med mig. En färskpotatissallad med vinegrette är både enkel och snabb att svänga ihop och väldigt gott och mättande.



## INGREDIENSER

600 g färskpotatis  
1 knippe grön sparris  
1 st rödlök, skivad  
100 g sockerärter, strimlade  
1 ask cocktailtomater  
1 näve färsk timjan, strimlad  
1 kruka färsk dill, hackad  
1/2 st citron, pressad  
olivolja

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka färskpotatisen. Häll av och låt svalna något.
- 2** Dela sparrisen i mindre bitar. Koka i lättsaltat vatten någon minut, du vill fortfarande att det ska vara lite tuggmotstånd kvar. Kyl sedan ner den i kallt vatten så att tillagningen stannar av.
- 3** Krossa färskpotatisen och cocktailtomaterna lätt och lägg i en bunke. Ta i sparrisen, rödlöken och de strimlade sockerärtorna.
- 4** Blanda olivolja, pressad citron, dill och timjan i en skål. Ringla sedan över potatissalladen och blanda allt.
- 5** Lägg över potatissalladen i en bra bunke eller låda som passar för stranden.
- 6** Serveringsförslag: Grillad rostbiff i tunna skivor Rökt/kokt skinka eller kalkon i skivor Salami av olika sorter Stekt/grillad kyckling