

Hemmagjord potatissallad gjord på färskpotatis, ruccola, purjolök och crème frachie

4-6 port.

3 dl crème frachie

vid lättare alternativ byt ut till lätt crème fraiche

2 msk dijonsenap (honung)

1 pkt ruccolasallad (70g) (finhackad)

½ stor purjolök (finhackad)

Färskmalen svartpeppar och salt efter smak.

1 tsk honung

1 kg kokt och kall färskpotatis

Tips! Tillsätt lite vitlök om du gillar vitlökssmak på din potatissallad



Rör ihop crème frachie, dijonsenap, kryddorna och honungen.

Finhacka purjolöken, och ruccolan, lägg sedan i detta i crème frachien.

Dela sedan den kalla färskpotatisen i lagom stora bitar – allt efter ditt eget tycke.

Ställ in potatissalladen i kylan i någon timma.

Garnera med tunna purjolöksringar och lite ruccola.

Grillad kycklingfilé är gott till eller något annat gott grillat.

Smaklig spis och lycka till!

Kram Jill