

Potatissallad med vaxbönor och ansjovis!



...recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Potatissallad med vaxbönor och ansjovis

5 port.

Ingredienser:

1 kg färskpotatis kokt
300 gram vaxbönor
3st gullök gärna färsk
i knippe
125 gram ansjovis
1 dl vitt vin torrt
1 msk vitvinsvinäger
0,5 dl Olivolja
1 tsk gourmetsalt
1 nypa peppar
1 knp dill
dragon några kvistar

Gör så här:

Skär potatisen i klyftor när den svalnat. Ansa och koka vaxbönorna i lättsaltat vatten ca 3 minuter. Kyl av i kallt rinnande vatten. Ansa och skiva löken, använd även blasten. Skär ansjovisen i bitar.

Varva potatis, vaxbönor, lök och ansjovis på ett fat eller i en skål. Rör ihop vin, vinäger och olja. Häll den över salladen och krydda med salt och peppar. Strö över repad dill och dragon.