

Sparrispotatis med dragonvinaigrett & brytböner!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Sparrispotatis med dragonvinaigrett & brytbönor

4 port.

Ingredienser:

1 kg sparrispotatis eller
Amandine
2 msk Olivolja
1 nypa salt
1 nypa svartpeppar
nymalen
200 gram bönor brytbönor,
haricot verts
1 msk Olivolja

Dragondressing

0,5 dl creme fraiche
2 msk citron saften,
färskpressad
1 tsk strösocker
1 tsk dijonsenap
0,5 tsk salt
1 nypa svartpeppar
2 msk dragon färsk,
grovhackad

Gör så här:

Sätt ugnen på 225 grader.

Halvera potatisarna på längden och lägg i en ugnform. Ringla över oljan, salta och peppra. Blanda allt så att oljan fördelas över potatisen. Baka potatisen i ca 30 minuter.

Rör ihop bönorna med olja och salt. Tillsätt dem i ugnformen efter 20 min och låt dem baka med de sista 10 min.

Dressing

Blanda ihop de första 6 ingredienserna väl. Tillsätt oljan, i en jämn stril, under omrörning tills du får en slät sås. Vispa i dragonen.

Häll dressingen över potatisen och bönorna. Strösla över färsk dragon. Servera direkt!