

Potatissallad med citronmeliss och rökt makrill

4 port.

Ingredienser:

6-8 st potatis kokta, små, gärna färska
2 dl creme fraiche lätt
1 msk majonäs
1 msk senap fransk
2 tsk kapris
4 bitar saltorkade tomater i olja
1 krk citronmeliss finklippt
1 msk rödlök finhackad
4 st makrillfiléer rökta

Gör så här:

Blanda ihop creme fraiche, majonnäs, senap, lök, kapris, tomat och citronmeliss. Skala och skiva potatisarna, blanda försiktigt ner dem i såsen. Lägg upp på fat eller i picknicklåda med bitar av makrillfilén. Strö gärna över lite citronmelissblad.



Potatissallad med citronmeliss och rökt makrill

4 port.

Ingredienser:

6-8 st potatis kokta, små, gärna färska
2 dl creme fraiche lätt
1 msk majonäs
1 msk senap fransk
2 tsk kapris
4 bitar saltorkade tomater i olja
1 krk citronmeliss finklippt
1 msk rödlök finhackad
4 st makrillfiléer rökta

Gör så här:

Blanda ihop creme fraiche, majonnäs, senap, lök, kapris, tomat och citronmeliss. Skala och skiva potatisarna, blanda försiktigt ner dem i såsen. Lägg upp på fat eller i picknicklåda med bitar av makrillfilén. Strö gärna över lite citronmelissblad.



Potatissallad med citronmeliss och rökt makrill

4 port.

Ingredienser:

6-8 st potatis kokta, små, gärna färska
2 dl creme fraiche lätt
1 msk majonäs
1 msk senap fransk
2 tsk kapris
4 bitar saltorkade tomater i olja
1 krk citronmeliss finklippt
1 msk rödlök finhackad
4 st makrillfiléer rökta

Gör så här:

Blanda ihop creme fraiche, majonnäs, senap, lök, kapris, tomat och citronmeliss. Skala och skiva potatisarna, blanda försiktigt ner dem i såsen. Lägg upp på fat eller i picknicklåda med bitar av makrillfilén. Strö gärna över lite citronmelissblad.



Potatissallad med citronmeliss och rökt makrill

4 port.

Ingredienser:

6-8 st potatis kokta, små, gärna färska
2 dl creme fraiche lätt
1 msk majonäs
1 msk senap fransk
2 tsk kapris
4 bitar saltorkade tomater i olja
1 krk citronmeliss finklippt
1 msk rödlök finhackad
4 st makrillfiléer rökta

Gör så här:

Blanda ihop creme fraiche, majonnäs, senap, lök, kapris, tomat och citronmeliss. Skala och skiva potatisarna, blanda försiktigt ner dem i såsen. Lägg upp på fat eller i picknicklåda med bitar av makrillfilén. Strö gärna över lite citronmelissblad.

