

# Potatissallad med vaxbönor och ansjovis

5 port.

## Ingredienser:

1 kg färskpotatis  
300 gram vaxbönor  
3 st 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.



PROFFS PÅ FRUKT & GRÖNT! [www.hebe.se](http://www.hebe.se)

# Potatissallad med vaxbönor och ansjovis

5 port.

## Ingredienser:

1 kg färskpotatis  
300 gram vaxbönor  
3 st 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.



PROFFS PÅ FRUKT & GRÖNT! [www.hebe.se](http://www.hebe.se)

# Potatissallad med vaxbönor och ansjovis

5 port.

## Ingredienser:

1 kg färskpotatis kokt  
300 gram vaxbönor  
3 st 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.



PROFFS PÅ FRUKT & GRÖNT! [www.hebe.se](http://www.hebe.se)

# Potatissallad med vaxbönor och ansjovis

5 port.

## Ingredienser:

1 kg färskpotatis kokt  
300 gram vaxbönor  
3 st 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.



PROFFS PÅ FRUKT & GRÖNT! [www.hebe.se](http://www.hebe.se)