

Sparris & färskpotatissallad

4 port.

Ingredienser:

Sallad

1 kg potatis färsk
250 gram sparrisvit
250 gram sparrisgrön
2 st salladslök
1 st rödlök
3 cm gurka
100 gram getostchevré
1 krk basilika
100 gram ruccola
svartpeppar
salt

Vinägrett

0,5 dl rapsolja
2 msk citron juicen
2 msk vatten
3 msk vitvinsvinäger

Gör så här:

Skala och koka den vita sparrisen i saltat vatten tills den blir lätt mjuk. Koka den gröna sparrisen 2-3 min. Koka potatis. Skär salladslök i tunna ringar. Skär rödlök i tunna båtar. Skala, kärna ut och skär gurka i romber. Skär bort kanterna och smula chevré. Blanda alla ingredienserna till vinägretten. Blanda samman allt med vinägretten till en ljummen sallad. Smaka av med salt och peppar. Garnera med ruccola och basilikablåd.



Sparris & färskpotatissallad

4 port.

Ingredienser:

Sallad

1 kg potatis färsk
250 gram sparrisvit
250 gram sparrisgrön
2 st salladslök
1 st rödlök
3 cm gurka
100 gram getostchevré
1 krk basilika
100 gram ruccola
svartpeppar
salt

Vinägrett

0,5 dl rapsolja
2 msk citron juicen
2 msk vatten
3 msk vitvinsvinäger

Gör så här:

Skala och koka den vita sparrisen i saltat vatten tills den blir lätt mjuk. Koka den gröna sparrisen 2-3 min. Koka potatis. Skär salladslök i tunna ringar. Skär rödlök i tunna båtar. Skala, kärna ut och skär gurka i romber. Skär bort kanterna och smula chevré. Blanda alla ingredienserna till vinägretten. Blanda samman allt med vinägretten till en ljummen sallad. Smaka av med salt och peppar. Garnera med ruccola och basilikablåd.



Sparris & färskpotatissallad

4 port.

Ingredienser:

Sallad

1 kg potatis färsk
250 gram sparrisvit
250 gram sparrisgrön
2 st salladslök
1 st rödlök
3 cm gurka
100 gram getostchevré
1 krk basilika
100 gram ruccola
svartpeppar
salt

Vinägrett

0,5 dl rapsolja
2 msk citron juicen
2 msk vatten
3 msk vitvinsvinäger

Gör så här:

Skala och koka den vita sparrisen i saltat vatten tills den blir lätt mjuk. Koka den gröna sparrisen 2-3 min. Koka potatis. Skär salladslök i tunna ringar. Skär rödlök i tunna båtar. Skala, kärna ut och skär gurka i romber. Skär bort kanterna och smula chevré. Blanda alla ingredienserna till vinägretten. Blanda samman allt med vinägretten till en ljummen sallad. Smaka av med salt och peppar. Garnera med ruccola och basilikablåd.



Sparris & färskpotatissallad

4 port.

Ingredienser:

Sallad

1 kg potatis färsk
250 gram sparrisvit
250 gram sparrisgrön
2 st salladslök
1 st rödlök
3 cm gurka
100 gram getostchevré
1 krk basilika
100 gram ruccola
svartpeppar
salt

Vinägrett

0,5 dl rapsolja
2 msk citron juicen
2 msk vatten
3 msk vitvinsvinäger

Gör så här:

Skala och koka den vita sparrisen i saltat vatten tills den blir lätt mjuk. Koka den gröna sparrisen 2-3 min. Koka potatis. Skär salladslök i tunna ringar. Skär rödlök i tunna båtar. Skala, kärna ut och skär gurka i romber. Skär bort kanterna och smula chevré. Blanda alla ingredienserna till vinägretten. Blanda samman allt med vinägretten till en ljummen sallad. Smaka av med salt och peppar. Garnera med ruccola och basilikablåd.

