

Sparrispotatis med dragonvinaigrett & brytböner

4 port.

Ingredienser:

1 kg sparrispotatis eller
Amandine
2 msk Olivolja
1 nypa salt
1 nypa svartpeppar nymalen
200 gram böner brytböner,
haricot verts
1 msk Olivolja
Dragon dressing
0,5 dl creme fraiche
2 msk citron saften,
färspressad
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 böterna 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 böterna. Strösla över
färsk dragon. Servera direkt!



Sparrispotatis med dragonvinaigrett & brytböner

4 port.

Ingredienser:

1 kg sparrispotatis eller
Amandine
2 msk Olivolja
1 nypa salt
1 nypa svartpeppar nymalen
200 gram böner brytböner,
haricot verts
1 msk Olivolja
Dragon dressing
0,5 dl creme fraiche
2 msk citron saften,
färspressad
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 böterna 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 böterna. Strösla över
färsk dragon. Servera direkt!



Sparrispotatis med dragonvinaigrett & brytböner

4 port.

Ingredienser:

1 kg sparrispotatis eller
Amandine
2 msk Olivolja
1 nypa salt
1 nypa svartpeppar nymalen
200 gram böner brytböner,
haricot verts
1 msk Olivolja
Dragon dressing
0,5 dl creme fraiche
2 msk citron saften,
färspressad
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 böterna 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 böterna. Strösla över
färsk dragon. Servera direkt!



Sparrispotatis med dragonvinaigrett & brytböner

4 port.

Ingredienser:

1 kg sparrispotatis eller
Amandine
2 msk Olivolja
1 nypa salt
1 nypa svartpeppar nymalen
200 gram böner brytböner,
haricot verts
1 msk Olivolja
Dragon dressing
0,5 dl creme fraiche
2 msk citron saften,
färspressad
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 böterna 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 böterna. Strösla över
färsk dragon. Servera direkt!

