

Kryddig potatissallad

Till 4 pers:

8 hg potatis

1 dl olivolja

½ dl vit balsamvinäger

1 msk fransk senap

2 pressade vitlöksklyftor

½ tsk salt

1 strimlad röd chilifrukt

½ dl finhackade örtekryddor, t ex persilja och basilika

2 skivade röda knipplökar (inkl. blasten) eller 1 skivad stor rödlök + 1 dl strimlad purjolök

1 dl grovt riven parmesanost eller Västerbottensost

4 finhackade marinerade soltorkade tomater

Gör så här:

1. Skala och koka potatisen.
2. Blanda under tiden olivolja, balsamvinäger, senap, vitlök, salt, peppar och örtekryddor.
3. När potatisen är färdigkokt så delas den i mindre bitar varpå dressingen hälls över och det hela får svalna.
4. Blanda med rödlök, parmesanost och soltorkade tomater.
5. Salladen görs med fördel flera timmar innan den ska ätas.

Kan avnjutas på egen hand eller som ett tillbehör. Publicerades i Allt om Mat 2007 av undertecknad. På egen hand kan ett fruktigt vitt vin fungera, t ex gjort av druvan Albarinho/Alvarinho. Eller kanske ett spanskt vin av Garnacha Blanca.