

# *Fransk potatissallad, perfekt till varmrökt kött!*

Den godaste av potatissallader. Välj en fast potatissort som inte kokar sönder så lätt. Extra läckert blir det med färskpotatis.

**Antal personer: 4**

## **Ingredienser**

### **Du behöver**

800 g potatisar  
1 röd lök  
3 msk kapris

### **Vinägrette**

2 msk ljus vinäger  
0,5 tsk salt  
peppar  
ev 1 tsk dragon  
1-2 tsk fransk senap  
3 msk olja  
2 msk vatten



### **Servering**

0,5 dl finskuren persilja eller 2 msk färsk timjan

### **Gör så här**

1. Skala, eller skrapa om du använder färskpotatis, och koka potatisen.
2. Blanda ingredienserna till vinägrettsåsen.
3. Skala och hacka löken fint.
4. Skiva potatisen medan den är varm. Lägg potatis, lök och kapris i en skål och häll vinägrettsåsen över. Blanda försiktigt.
5. Täck över potatissalladen och låt den stå kallt tills den ska serveras. Blanda i persilja och/eller timjan.
6. Servera gärna tillsammans med skivat varmrökt kött exempelvis lamm, rådjur eller vildsvin. Mums!