



Potatissallad:

Ingredienser:

12 potatisar
1/2 dl rapsolja
1 dl Petersborgs senapspesto
1 liten fänkål
2 msk rostade senapsfrön
Dillkvistar

Gör så här:

1. Skrubba potatisen. Lägg i en kastrull och låt koka upp med salt. Sänk värmen och låt sjuda under lock i ca 15 minuter, (känn efter med sticka när potatisarna är klara.)
2. Häll av vattnet och kryddorna, Låt potatisen svalna och dela den i bitar.
3. Blanda med senapspesto och rapsolja.
4. Skiva fänkålen tunt och rör ner bland potatisen.
5. Smaka av med salt och peppar och strö på rostad rapsfrön
6. Dekorera med dillkvistar

