



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Fransk potatissallad med grillad pannoumi och citron

Fransk potatissallad

Potatis 400 g
Rädisor 1 förp
Fänkål 1 st
Kapris 1 burk
Ruccola 30 g

Dressing

Dijonsenap ½ msk
● Olivolja ½ msk
● Vatten 1 msk
Flytande honung 1 förp
● Vitvinsvinäger ½ msk
● Salt ½ tsk

Grillat

Citron 1 st
Pannoumi 1 förp

Att ha hemma ●

Olivolja, Salt,
Svartpeppar, Vatten,
Vitvinsvinäger

1. Koka färskpotatis i lättsaltat vatten. Låt ånga av och svalna något. Halvera.
2. **Dressing:** Blanda dijonsenap, olivolja, vatten, honung, vitvinsvinäger, salt och lite nymald svartpeppar i en skål.
3. **Fransk potatissallad:** Skiva rädisor och fänkål. Häll av kapris. Lägg potatis, rädisor, fänkål, kapris och ruccola i en salladsskål. Ringla över dressingen och blanda väl.
4. **Grillat:** Dela citronen på mitten. Grilla med snittytan nedåt tills den fått ordentligt med färg. Eller hetta upp lite olivolja i en grill- eller stekpanna och stek citronen. Grilla osten på båda sidor, eller stek ca 1 min per sida.
5. Servera fransk potatissallad med grillad pannoumi och citron.

TIPS! Vill du grilla, tänd grillen!