



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Fransk potatissallad med grillad halloumi och citron

Dressing

- 🏠 Dijonsenap ½ msk
- 🏠 Vatten 1 msk
- 🏠 Olivolja ½ msk
- 🏠 Flytande honung ½ msk
- 🏠 Vitvinsvinäger ½ msk
- 🏠 Salt ½ tsk
- 🏠 Svartpeppar

Fransk potatissallad

- Delikatesspotatis 450 g
- Rädisor 1 förp
- Fänkål 1 st
- Kapris 1 burk
- Ruccola 30 g

Grillat

- Citron 1 st
- Halloumi 150 g

1. Om du ska grilla, tänd grillen!
2. Koka delikatesspotatis i lättsaltat vatten. Låt ånga av och svalna något. Halvera.
3. **Dressing:** Blanda vatten, olivolja, dijonsenap, honung, vitvinsvinäger, salt och lite nymald svartpeppar i en skål.
4. **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.
5. **Grillat:** Dela citronen på mitten och grilla med snittytan nedåt tills den har fått ordentligt med färg. Skär halloumi i fyra skivor och grilla ca 1 min per sida. Det går även bra att steka halloumin och citronen istället.
6. Servera fransk potatissallad med grillad halloumi och citron.