



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Somrig potatissallad med räkor, sparris, dill och krutonger

Potatissallad

Färskpotatis 400 g
Rödlök 1 st
Grön sparris 1 knippe

Dressing

Citron 1 st
Majonnäs ½ dl
Senap 2 msk
🏠 Flytande honung 1 msk
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Till servering

Räkor 1 förp
Dill 20 g
Krutonger 1 förp

1. Potatissallad: Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten. Skär bort den nedersta träiga delen på sparrisen. Skär sedan i ca 3 cm långa stavar. Låt koka med potatisen de sista 2 min.

2. Förberedelser: Häll av räkor. Skiva rödlök tunt.

3. Dressing: Tvätta citronen i ljummet vatten och finriv skalet. Lägg citronskalet i en skål. Blanda med pressad saft från citronen, majonnäs, senap, honung, lite salt och nymald svartpeppar.

4. Potatissallad: Låt den kokta potatisen svalna något. Dela potatisen och lägg i en salladsskål. Blanda med rödlök, sparris och dressing.

5. Grovhacka dill. Servera potatissalladen toppad med dill, räkor och krutonger.