



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Fransk potatissallad med grillad zucchini och valnötter

Fransk potatissallad

Småpotatis 400 g
Fänkål 1 st
Rödlök 1 st
Kapris 1 burk
Små vita bönor 1 förp
Ruccola 30 g
Valnötter 30 g

Dressing

Dijonsenap ½ msk
🏠 Vatten 1 msk
🏠 Olivolja 1 msk
🏠 Socker ½ msk
🏠 Vitvinsvinäger ½ msk
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Svartpeppar

Grillad zucchini

Zucchini 1 st
Örtmix ½ förp
🏠 Olivolja 1 msk
🏠 Salt ½ tsk

- 1. Fransk potatissallad:** Koka potatis i lättsaltat vatten. Låt änga av och svalna något. Halvera.
- 2. Dressing:** Blanda vatten, olivolja, dijonsenap, socker, vitvinsvinäger, salt och lite nymald svartpeppar i en skål.
- 3. Fransk potatissallad:** Skiva fänkål och rödlök tunt, gärna med mandolin. Häll av kapris. Häll av och skölj små vita bönor. Lägg potatis, fänkål, lök, kapris och bönor i en salladsskål. Ringla över dressingen och blanda väl. Vänd ner ruccola vid servering.
- 4. Grillad zucchini:** Skär zucchini i fyra skivor på längden. Pensla på lite olivolja och krydda med örtmix och salt. Grilla eller stek zucchini i en grill- eller stekpanna ca 2 min per sida.
- 5. Servera fransk potatissallad med grillad zucchini och valnötter.**