



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Frisk potatissallad med sparris, valnötter och kokt ägg

Potatissallad

Småpotatis 400 g
Grön sparris 1 knippe
Ägg 2 st
Dill 10 g
Krutonger 1 förp
Valnötter 30 g

Citron dressing

Dill 10 g
Majonnäs 1 msk
Mild senap ½ msk
Flytande honung 1 förp
Citron ½ st
🏠 Salt 1 krm
🏠 Svartpeppar

- 1. Potatissallad:** Koka småpotatis mjuk i lättsaltat vatten. Skär bort den nedersta roten från sparrisen (ca 2 cm). Skär sedan i ca 3 cm långa stavar. Låt koka med potatisen de sista 2 min.
- 2.** Koka upp vatten i en kastrull. Lägg ner ägg och låt koka 7 min. Häll av och spola i kallt vatten. Skala och halvera.
- 3. Citron dressing:** Finhacka dill. Tvätta citronen i ljummet vatten och finriv skalet. Lägg dill och citronskal i en rymlig skål. Blanda med pressad citronsaft (2 tsk), majonnäs, dijonsenap, honung, salt och lite nymald svartpeppar.
- 4. Potatissallad:** Blanda kokt potatis och sparris i skålen med citrondressing.
- 5.** Servera potatissalladen toppad med ägghalvor, resten av dillen, krutonger och valnötter.

TIPS! Om du vill, halvera potatisen efter kokningen innan du blandar ner den i salladen!