



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

Grillat

Citron 1 st
Pannoumi 1 förp
🏠 Olivolja

1. Vill du grilla, tänd grillen.
2. Koka färskpotatis i lättsaltat vatten. Låt ånga av och svalna något. Halvera.
3. **Dressing:** Blanda dijonsenap, olivolja, vatten, 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. 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.
6. Servera fransk potatissallad med grillad pannoumi och citron.