



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Somrig potatissallad med räkor, haricot verts, dill och krutonger

### Potatissallad

Potatis 400 g  
Rödlök 1 st  
Haricots verts 1 förp

### Dressing

Citron 1 st  
Majonnäs ½ dl  
Dijonsenap 1 förp  
Flytande honung 1 msk  
🏠 Salt  
🏠 Svartpeppar

### Till servering

Räkor 1 förp  
Dill 20 g  
Krutonger 1 förp  
🏠 Ägg 1 st

**1. Potatissallad:** Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten. Skär haricots verts i ca 3 cm långa stavar. Låt koka med potatisen de sista 1-2 min.

**2.** Koka upp vatten i en kastrull. Lägg ner ägg och låt koka 7 min. Häll av och spola i kallt vatten.

**3. Förberedelser:** Häll av räkor. Skiva rödlök tunt.

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

**5. Potatissallad:** Låt den kokta potatisen svalna något. Dela potatisen och lägg i en salladsskål. Blanda med rödlök, haricots verts och dressing.

**6.** Skala och halvera ägget. Grovhacka dill. Servera potatissalladen toppad med dill, räkor, krutonger och ägghalva.