



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 ¼ förp
Flytande honung 1 förp
🏠 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, senap, honung, lite salt och nymald svartpeppar.
- 5. Potatissallad:** Låt den kokta potatisen svalna något. Dela potatisen och lägg i en salladsskål. Blanda med rödlök, sparris och dressing.
- 6.** Skala och halvera ägget. Grovhacka dill. Servera potatissalladen toppad med dill, räkor, krutonger och ägghalva.