



Foto: Ulf Svensson

Grillad korv med potatissallad

Ingredienser 4 personer

8 st grillkorv, t ex andouille
4 st majskolvar, lättkokta
1 msk olja

Potatissallad

1 kg färskpotatis
1 knippa persilja
2 dl lätt crème fraiche
0,5 burk kapris med havssalt, en burk = 100g
0,5 tsk tabasco

Tillagning

15 min + 10 min på grillen

Majskolvar finns både färska, frysta och på burk. De ska vara lättkokta innan de läggs på grillen för att hinna bli klara.

1. Potatissallad: Skrapa och koka potatisen mjuk i lättsaltat vatten. Låt potatisen rinna av men spara nån dl av kokvattnet. Halvera eller skär potatisen i skivor. Hacka persiljan.
2. Blanda kokvattnet med lätt creme fraiche, kapris med salt och tabasco. Vänd i potatis och persilja.
3. Grilla korvarna och majs- kolvarna, penslade med oljan, runt om ca 10 min. Servera korv och majskolvar med potatissalladen.