



Foto: Agneta Thorsèn

Inbakad potatissallad

Ingredienser 20 personer

2 kg	färskpotatis
3 st	rödlökar
5 dl	crème fraiche
0,5 dl	dijonsenap
0,75 dl	kapris
3 dl	örtblandning, (se sid 25) (finns i vår databas)
1,5 tsk	salt
0,5 tsk	svartpeppar, nymald
2 st	smördegspattor, frysta (à 450 g)

Pensling:

1 st	ägg
------	-----

Tillagning

Inbakad i smördeg blir potatissalladen en klar överraskning på buffé-bordet. Kan förberedas dagen före och bara bakas i ugnen när det är dags för servering. Salladen kan också serveras som den är, utan att bakas in.

1. Borsta potatisen. Koka den mjuk och låt kallna. Skala och finhacka rödlöken.
2. Sätt ugnen på 225°. Blanda potatis och lök med crème fraiche, senap, kapris och örter. Smaka av med salt och peppar.
3. Halvtina smördegspattorna. Lägg ihop 4 plattor i 2 olika travar på mjölad arbetsbänk (spara de 4 sista plattorna). Kavla ut varje trave till en platta, ca 20 cm x 30 cm. Lägg plattorna på plåtar med bakplåtspapper.
4. Fördela potatissalladen på plattorna. Vik upp kanterna. Lägg de 4 resterande plattorna i 2 olika travar och kavla ut till 2 plattor, ca 20 x 20 cm. Lägg varje del som lock över potatissalladen.
5. Pensla paketen med uppvispat ägg. Grädda mitt i ugnen ca 20 min tills de fått fin färg. Servera den inbakade potatissalladen nygräddad.