



Krämig nypotatissallad serverad med grillad entrecôte

Ingredienser 4 personer

600 g	färskpotatis
2 st	färsk dill, kvist
2 st	äggulor
2 dl	rapsolja
1 msk	vinäger
1 msk	vatten, kallt
1 st	smörgåskrasse, ask
2 st	kvistar bladpersilja, plockade blad
1 knippe	grön sparris
1 st	cocktailtomater, ask
100 g	sockerärter
1 knippe	rädisor
4 st	entrecôte, skivor

Tillagning

En fräsch färskpotatissallad smakar gott till grillat kött.

1. Skrapa och skölj potatisen. Koka potatisen mjuk i vatten med salt och dill.
2. Slå av vattnet, ånga av potatisen väl och dela de som är stora. Lägg i en stor skål.
3. Klipp krasen, grovhacka persiljan och lägg i ett litermått eller tillhörande bunke för stavmixer.
4. Tillsätt äggulor, vinäger och vatten. Mixa sönder med stavmixer och tillsätt sedan under mixning olja i en tunn, jämn stråle tills dressingen blir tjock som en majonnäs.
5. Skär sockerärter och rädisor i bitar och lägg i skålen med potatis.
6. Bryt bort den hårda änden från sparrisen (om sparrisen är grov så skala även lite längst ner på stjälken). Dela sparrisen på mitten och koka 30 sekunder i rikligt saltat vatten.
7. Lyft upp och spola av i kallt vatten i 30 sekunder. Lägg i skålen med potatis och grönsaker.
8. Vänd ner så mycket krassedressing i skålen med potatis och grönsaker att det precis binder ihop grönsakerna.
9. Servera det som blir över av dressingen i en skål. Toppa med delade tomater.
10. Grilla köttet och servera till.