

Krämig sallad på färskpotatis

Gör en god dressing till färskpotatisen - här är sju tips!

Recept



Foto: Ulf Svensson

Fransk potatissallad

Ingredienser **6 personer**

1 kg kockt potatis
1 st rödlök
2 msk kapris
1 tsk salt
2 krm svartpeppar

Fransk dressing

2 msk fransk senap
1,5 msk rödvinsvinäger
0,5 dl raps- eller majsolja
0,5 dl olivolja
1 krm salt
0,5 krm svartpeppar

Tillagning

En fransk kock har givetvis en fransk potatissallad att erbjuda sina gäster. Salladen blir godast om den görs dagen innan.

1. Skala och skär potatisen i 1/2-cm-tjocka skivor. Skala och skiva löken tunt. Varva potatis, lök, kapris, salt och peppar i en skål.
2. Blanda senap och vinäger i en skål. Vispa ner oljan droppvis, börja med raps- eller majsolja. Smaka av med salt och peppar. Håll dressingen över salladen och blanda väl.
3. Täck med plastfolie och låt stå i kylan till nästa dag.



Foto: Arne Adler

Gräddfilspotatis

Ingredienser 8 portioner

1 msk	olivolja
2 dl	gräddfil
1 dl	cidervinägersenap
2 msk	honung
4 msk	skivad gräslök
	flingsalt och svartpeppar

Tillagning

1. Blanda potatisen med olivolja och lägg upp på fat.
Fördela gräddfil och senap över potatisen.
Ringla över honung och avsluta med gräslök, flingsalt och nymald svartpeppar.



Foto: Ulrika Pousette

Senaps- och honungs- dressing

Ingredienser 4 personer

1 st	äggula
1 msk	senap
0,5 msk	dijonsenap
1 msk	rödvinvinäger
0,5 msk	majonnäs
1 msk	honung, flytande
1,5 dl	rapsolja
0,5 kruk	dill
0,5 kruk	koriander
4 st	svartpepparkorn, hela
3 st	kryddpepparkorn, hela
2 krm	salt

Tillagning

Dressing med svenska smaker till somrig färskpotatissallad.

1. Blanda äggula, senap och vinäger i en bunke. Vispa med elvisp 2-3 min.
2. Tillsätt majonnäs och honung och fortsätt att vispa. Häll försiktigt ner rapsoljan i en tunn stråle under vispning.
3. Finhacka dill och koriander, blanda ner i dressingen.
4. Krossa de hela kryddorna i en mortel och krydda dressingen med peppar och salt.



Foto: Holger Edström

Krämig färskpotatissallad med ärtskott

Ingredienser 8 personer

1,5 kg potatisar, små färska, skrapade och nykokta
50 g ärtskott

Dressing

2 st ägg
2 tsk dijonsenap
1 tsk salt
1 st vitlöksklyfta, pressad
1 msk schalottenlök, finhackad
1 krm svartpeppar, från kvarn
3 msk olja
2 msk vitvinsvinäger
2 msk persilja, hackad
2 msk gräslök, hackad
1 msk ansjovisfilé, hackad
2 msk crème fraiche

Tillagning

Ärtskotten tillför lite krispighet till salladen. Hittar du inga är det också gott med färska sockerärter i bitar. Det går även bra utan.

1. Skrapa och koka potatisen mjuk i lättsaltat vatten. Låt potatisen rinna och ånga av. Dela stora potatisar mitt itu.
2. Dressing: Lägg äggen i kokande vatten och låt koka 2 min. Spola äggen med kallt vatten och gröp ur dem med en sked i en skål. Tillsätt övriga ingredienser, utom creme fraichen, och mixa med mixerstav.
3. Häll 3/4 av dressingen över potatisen. Låt stå kallt ca 30 min.
4. Rör ihop resten av dressingen med creme fraiche och vänd ned i potatisen strax före servering. Strö över ärtskotten.



Foto: Susanne Almers

Balsamicopotatis med basilika

Ingredienser 25 personer

2 kg färsk potatis, kokt

Dressing:

2 msk honung
 1,5 dl balsamvinäger
 2 st basilika, krukor
 2 dl olivolja
 2 tsk salt
 1 krm svartpeppar

Servering:

basilika

Tillagning

Försvinnande gott, små färskpotatisar blandas i en något söt dressing med balsamvinäger och basilika.

Mixa honung, balsamvinäger och basilika. Droppa i olivoljan och krydda med salt och peppar. Vänd potatisen i dressingen. Låt potatisen ligga i dressingen ca 3 timmar före servering.



Foto: Ann-Charlotte Fägerlind

Dijonpotatis

Ingredienser 4 portioner

600 g	mandelpotatis
1 dl	olivolja
0,5 dl	grädde
1 st	äggula
1 msk	dijonsenap
1 dl	gräslök, finhackad
	salt och peppar

Tillagning

1 Tvätta, dela och koka potatisen i saltat vatten. Häll av vattnet och låt potatisen svalna något.

2 Blanda olivolja, äggula, grädde och dijonsenap till en slät dressing. Salta och peppra efter smak.

3 Strö gräslöken över potatisen och häll över dressing.



Foto: Ulf Svensson

Rucoladressing

Ingredienser 6 personer

30 g	rucola, hackad
2 dl	lätt crème fraiche
1 msk	pesto, på burk
2 krm	strösocker
1 krm	salt
1 krm	svartpeppar, nymald

Tillagning

Vackert grön blir dressingen med mixad rucola. Dressingen är god att ringla över blandade sallader, gärna med parmaskinka, pinjenötter, pasta och parmesan. Undvik dock rucola i salladen, det räcker med smaken från dressingen.

Mixa rucola med lätt crème fraiche i en mixer. Tillsätt pesto och smaka av med socker, salt och peppar. Servera genast.