



## Pizzabotten med böckling & potatis

### Ingredienser 4 personer

8 st	hela böcklingar
1 kg	färskpotatis, kokt kall
5 st	salladslökar
1 knippe	rädisor
125 g	sockerärter
1 l	färska spenatblad
15 st	svarta oliver

### Kryddgrön aiolisås

2 dl	bladpersilja, dill och gräslök
1 st	vitlösklyfta
2 st	äggulor
2 tsk	vitvinsvinäger
1 tsk	torkad dragon
2 tsk	fransk senap
1,5 dl	olivolja
1 tsk	honung
0,5 tsk	salt
0,5 krm	vitpeppar

### Tillagning

---

Har man fått kokt färskpotatis över är det här en läcker lunchsallad.

1. Rensa fisken till befria filéer. Dela dem i bitar.
2. Skär potatisen i grova bitar och löken i småbitar.
3. Skölj och skiva rädisor, strimla sockerärter.
4. Blanda potatis, lök, rädisor, sockerärter och spenat riven i bitar i en salladsskål.
5. Dekorera med svarta oliver och stor kapis.
6. Sås: Hacka det gröna i en matberedare eller mixer.
7. Skala vitlöken och tillsätt den, äggulor, vinäger, dragon och senap.
8. Tillsätt oljan först droppvis och sedan i en tunn stråle under kraftig vispning.
9. Smaka av med honung, salt och peppar.
10. Servera salladen med kryddgrön aiolisås och bröd.