
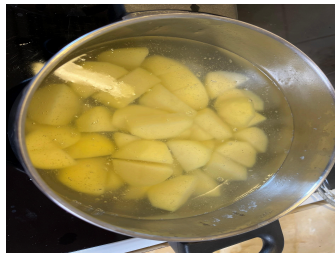


FRANSK POTATISSALLAD, 2 PORTIONER

Redskap	Ingredienser	
msk-mått tsk-mått krm-mått 1 stor kastrull potatisskalare skärbräda kniv slev bunke eller skål provsticka durkslag	5 potatisar ½ rödlök 3 msk rapsolja 1 msk vitvinsvinäger <i>(äppelvinäger går också bra)</i> 1 tsk dijonsenap 1 tsk vatten 1 krm salt 1 krm peppar Om du vill - persilja	

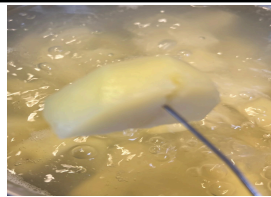
Gör så här

	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Sätt upp långt hår.<input type="checkbox"/> Sätt på förkläde.<input type="checkbox"/> Tvätta händerna.
	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Läs igenom hela receptet.
	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Fyll kastrullen med kallt vatten ($\frac{3}{4}$ full) och låt vattnet koka upp.<input type="checkbox"/> Lock på.
	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Skala potatisarna och dela dem i mindre bitar.<input type="checkbox"/> Du kan skära dem i skivor om du hellre vill det.
	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Häll i 2 krm salt i det kokande vattnet.<input type="checkbox"/> Lägg försiktigt i potatisbitarna med hjälp av en slev.<input type="checkbox"/> Akta så det inte stänker upp varmt vatten på dig.



- Vattnet ska täcka potatisarna.

Är det för mycket vatten kan du hälla bort lite.



- Lägg locket på glänt. (ett mellanrum mellan locket och kastrullen)
- Låt potatisen sjuda tills den är färdigkokt.

Prova med provstickan att potatisen är mjuk. Det ska gå lätt att få i stickan.

SJUDA = nästan koka



- Ställ durkslaget i diskhon.
- Häll potatisen i durkslaget.
- Spola kallt vatten över potatisen.
- Låt potatisen rinna av i durkslaget.



Blanda i en bunke eller skål;

- 3 msk olja
- 1 msk vinäger
- 1 tsk vatten
- 1 tsk dijonsenap
- 1 krm salt
- 1 krm peppar



- Skala och skiva ½ lök i tunna fina skivor.



- Lägg potatisbitarna och löken i bunken med dressing.
- Blanda om.



Diska, torka och ta undan efter dig.

TIPS!

- Potatissalladen smakar ännu godare om den får stå och dra en stund.
- Det är jättegott att ha tunna skivor av rå morot i salladen. Skiva med potatisskalaren till tunna remsor.
- Om du vill kan du klippa lite persilja över salladen.
- Ställ salladen i kylskåpet tills den ska serveras.
- Om du har kokt potatis kvar från en annan måltid går det jättebra att göra potatissallad på den.