

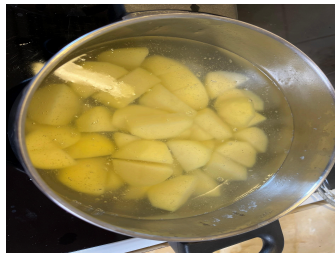
KRÄMIG POTATISSALLAD, 2 PORTIONER



Redskap	Ingredienser
msk-mått tsk-mått krm-mått 1 stor kastrull potatisskalare skärbräda kniv slev bunke eller skål provsticka durkslag sax sked för provsmakning	5 potatisar ¼ dl fint klippt gräslök eller piplök 1 ¼ dl cremé fraiche (mjölkfri går bra) 1 msk majonäs (äggfri går bra) ¾ tsk dijonsenap 1 krm strösocker ½ krm salt + salt till kokning ½ krm peppar

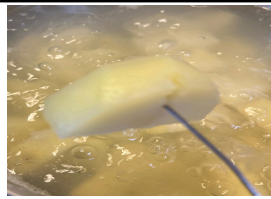
Gör så här

	<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.<input type="checkbox"/> Fördela dagens arbete.
	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Fyll kastrullen med vatten (¾ 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.
	<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.
(en öppning mellan locket och kastrullens kant)
- Låt potatisen sjuda tills den är färdigkokt.

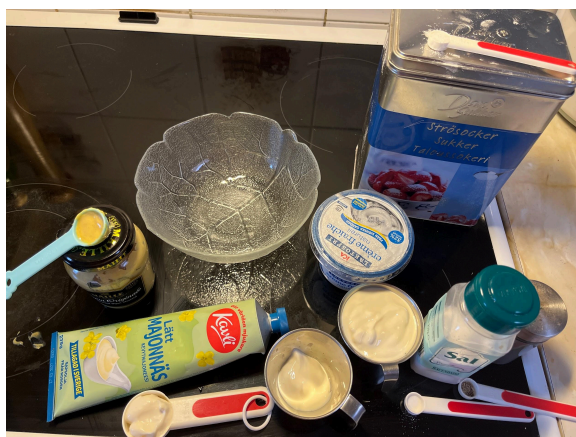
Prova med provstickan att potatisen är mjuk. Det ska gå lätt att få i stickan.

SJUDA = nästan koka



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

Vattenånga är varmt, var försiktig!



Blanda i en bunke eller skål;

- 1 ¼ dl cremé fraiche
- 1 msk majonäs
- ¾ tsk dijonsenap
- 1 krm strösocker
- ½ krm salt
- ½ krm peppar



- Skölj gräslöken.
- Klipp ner den fint i bunken/skålen med dressingen.



- Lägg potatisbitarna i bunken/skålen.
- Blanda om.
- Provsmaaka om kryddningen är bra.

Vill ni ha mer krydda, tillsätt **lite** i taget. Du kan alltid ha i mer krydda, men du kan inte ta bort om det blir för mycket.



Diska, torka och ta undan efter dig.

TIPS!

- Potatissalladen smakar ännu godare om den får stå och dra en stund.
- Det går bra att byta ut gräslöken mot piplök, purjolök eller röd lök.
- Du kan byta ut cremé fraiche mot gräddfil om du vill. Mjölkfritt går bra.
- Ställ salladen i kylskåpet tills den ska serveras.
- Om du har kokt potatis över från en annan måltid så kan du använda den till salladen.