



SÅ SKA DET SMAKA.

POTATISSALLAD TILL KRYDDSTARK KORV

4-6 pers

Ingredienser

600-800 g potatis

2 st päron

1 msk fransk senap

1 st selleri

2 msk soltorkade tomater

1 msk citronjuice

1 ägg

1 dl olivolja

1 dl neutral olja, exempelvis
solrosolja

1 kruka dill

salt

Tillagning

1. Häll ägget, senap, citronjuice och dill (även stjälkarna) i en mixer.
2. Mixa i några sekunder, låt mixern vara igång och tillsätt oljan droppvis tills majonnäs gått ihop och tjocknat. Salta.
3. Skär den kokta potatisen i bitar och skär även päronen och sellerin i mindre bitar.
4. Strimla de soltorkade tomaterna.
5. Häll på dillmajonnäsen och blanda väl.

