

Den aller beste potetsalaten!

Dette er en klassisk potetsalat som aldri slår feil, men alltid slår an. Den passer utmerket på koldtbordet eller til grillmat. Jeg fikk oppskriften av en klassevenninne på lærerskolen (Kristin, I'm looking at you) og oppskriften har fulgt meg siden.

Klassisk potetsalat

12 kokefaste poteter (type Beate)

0,5 gul løk, finhakket

5-6 ss sylteagurklake, smak deg frem, ha evt i mer salt og pepper

1 boks lettrømme

ca 1,5 dl majones (lett eller fett, opp til deg;)

20-30 skiver sylteagurk (ca 0,5 glass), finhakket

ca 0,5 finhakket purre



Lag dressingen først, den blir bare bedre av å stå. (Gjerne

dagen før, evt lag hele salaten dagen før). I en bolle har du rømme, majones, løk og sylteagurklake, smak til med salt og pepper og bland godt. Skrell potetene og kok dem møre. Avkjøl litt og skjær i terninger. Ha poteter, sylteagurk og purre lagvis i bollen du lagde dressingen i. Bland til slutt forsiktig, så ikke potetene blir til mos. Holder seg i dager i kjøleskapet og smaker skikkelig godt.





