

Enkel potetsalat med kokt egg og syltet rødløk



Hvorfor er det slik at når sommerferien er over, så snakker alle automatisk som om det er høst? DET ER IKKE HØST. Sensommer? Hørt om det eller? Jeg har hvertfall ikke tenkt å gi opp hverken sommer eller grillmat helt ennå. Ikke så lenge jeg kan lage denne freshe og smakfulle potetsalaten! Men du får gjøre som du vil. ☐

Potetparty for sommerfolk:

1,5 kg nypoteter, kokt møre

1 stor rødløk, i tynne skiver

5 ss rødvinseddikk

1 ss sukker

2 gode klyper med salt

2 dl god majones, jeg liker Hellmans

2 ss Dijon sennep

10-12 skiver sylteagurk, finhakket

2 stilker stangselleri, finhakket

en håndfull gressløk, hakket

4 økologiske egg, hardkokt (8-9 min) og delt

Kok poteter møre. I mellomtiden har du rødløk, eddikk, sukker og salt i en bolle, sett til side. Når potetene er ferdige og har fått dampet seg tørre, deler du de i mindre biter og har de over i løkblendingen. Bland, så poteten trekker til seg smakene. Smak og tilsett mer salt hvis du ønsker. La stå og avkjøle. Bland så majones og sennep. Gjør klar de andre ingrediensene. Ha majonesen oppi med potetene og rør. Tilsett resten av ingrediensene og vend forsiktig sammen. Server!



Oppskriften fant jeg i et av sommerens utgaver av Delicious Food Magazine