

Potetsalat sennepsdressing choritzopølse

med
og



Jeg vil gjerne benytte dette innlegget til å sende en melding til fremtiden: *Til Bollefrua. Hverdag er ikke så ille som du frykter. Du hygger deg med gode kollegaer og du har verdens beste elever. Det er lettere å spise sunt og du kommer i gang med trening igjen. Selv om det er kjipt å stå opp tidlig, er den første kaffekoppen i stillhet før barna våkner magisk. Jeg vet at det er vanskelig for deg når helgen er over og søndagsbluesen tar deg, men du elsker fredager! Vennlig hilsen Bollefrua fra fortiden. PS. Lag denne potetsalaten en gang til. Du synes den er megagod.*

Potetsalat på fat:

4-6 ss sennep, jeg blander ulike typer jeg har feks grov, dijon osv)
2 ss honning
2 ss sitronsaft
1 ½ dl solsikkeolje
salt og pepper
800 g potet – kokte og i biter (jeg deler de i to eller tre)
friske urter, jeg brukte persille og basilikumnoen
sukkererter, skivet3 – 4 vårløk, skiveten snabb choritzopølse,
i skiver10-12 cherrytomater, delt i toca en halv porsjon
[balsamicobakt rødløk](#)



Ha sennep, honning og sitronsaft i en bolle. Hell i oljen litt etter litt, pisk hele tiden. Smak til med salt, pepper og sitron. Vend, de fortsatt varme, potetene i dressingen. Stek choritzo sprø på middels høy varme i en tørr stekepanne. La renne av på kjøkkenpapir. Bland alle ingrediensene med potetene og legg opp på fat. Salaten tåler fint å stå over natten.

