



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Potatissallad med räkor, sparris, dill och krutonger

Potatissallad

Potatis 400 g
Rödlök 1 st
Grön sparris 1 knippe

Dressing

Citron 1 st
Majonnäs ½ dl
Mild senap ½ förp
Flytande honung ½ förp

Till servering

Räkor, 300 g 1 förp
Dill 20 g
Krutonger 1 förp
Ägg 2 st

Att ha hemma ●

Salt, Svartpeppar

- 1. Potatissallad:** Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten. Skär bort den nedersta tråiga delen på sparrisen. Skär sedan i ca 3 cm långa stavar. Låt koka med potatisen de sista 2 min.
- 2.** Koka upp vatten i en kastrull. Lägg ner ägg och låt koka 7 min. Häll av och spola i kallt vatten.
- 3. Förberedelser:** Häll av räkor. Skiva rödlök tunt.
- 4. Dressing:** Tvätta citronen i ljummet vatten och finriv skalet. Lägg citronskalet i en skål. Blanda med pressad saft från citronen, majonnäs, senap, honung, lite salt och nymald svartpeppar.
- 5. Potatissallad:** Låt den kokta potatisen svalna något. Dela potatisen och lägg i en salladsskål. Blanda med rödlök, sparris och dressing.
- 6.** Skala och halvera äggen. Grovhacka dill. Servera potatissalladen toppad med dill, räkor, krutonger och ägghalva.