



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Fransk potatissallad med grillad pannoui och citron

### Fransk potatissallad

Potatis 400 g  
Rädisor 1 förp  
Fänkål 1 st  
Kapris 1 burk  
Ruccola 30 g

### Dressing

Dijonsenap ½ msk  
● Olivolja ½ msk  
● Vatten 1 msk  
Flytande honung ½ förp  
Vitvinsvinäger 15ml ½ påse  
● Salt ½ tsk

### Grillat

Citron 1 st  
Pannoui 1 förp

### Att ha hemma ●

Olivolja, Salt,  
Svartpeppar, Vatten

1. Koka färskpotatis i lättsaltat vatten. Låt ånga av och svalna något. Halvera.
2. **Dressing:** Blanda dijonsenap, olivolja, vatten, honung, vitvinsvinäger, salt och lite nymald svartpeppar i en skål.
3. **Fransk potatissallad:** Skiva rädisor och fänkål. Häll av kapris. Lägg potatis, rädisor, fänkål, kapris och ruccola i en salladsskål. Ringla över dressingen och blanda väl.
4. **Grillat:** Dela citronen på mitten. Grilla med snittytan nedåt tills den fått ordentligt med färg. Eller hetta upp lite olivolja i en grill- eller stekpanna och stek citronen. Grilla osten på båda sidor, eller stek ca 1 min per sida.
5. Servera fransk potatissallad med grillad pannoui och citron.

**TIPS!** Vill du grilla, tänd grillen!