



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Ljummen potatissallad med krämig parmesansås och varmrökt lax

Potatissallad

Potatis 400 g
Rödlök 1 st
Snackgurka 1 st
Romansallad 1 st

Parmesandressing

Gräddfil 75 g
Majonnäs ½ dl
Parmesanost 1 bit
Dijonsenap ½ förp
Vitlök 1 klyfta
Senap och dill 1 påse

Varmrökt lax

Varmrökt lax 200 g

Att ha hemma ●
Svartpeppar

1. Dela potatis i mindre bitar och koka mjuka i lättsaltat vatten.
2. **Potatissallad:** Skiva rödlök tunt. Skiva gurka och bryt romansallad i mindre bitar. Lägg allt i en bunke.
3. **Parmesandressing:** Finriv parmesanost och lägg i en skål. Blanda ner gräddfil, majonnäs, dijonsenap, pressad vitlök, nymalen svartpeppar och senap- och dillkrydda.
4. **Potatissallad:** Häll av potatisen och låt den gärna ånga av någon minut i kastrullen. Blanda ner den kokta potatisen och parmesandressing i bunken med grönsaker. Vänd ihop potatissalladen så att dressingen fördelas jämnt. Lägg upp på ett serveringsfat.
5. Bryt bitar av varmrökt lax och toppa potatissalladen med. Servera direkt!