LiNAS

Betygsätt din rätt och läs mer:

Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

20 - 30 min 2 PORTIONER LM 147_2

Grillad Toulousekorv med fransk potatissallad, kapris och persilja

Fransk potatissallad
Potatis 400 g
Rödlök 1 st
Bladpersilja 20 g
Kapris 1 burk

Dijondressing
Dijonsenap 2 tsk
Vitvinsvinäger ½ msk
Gräddfil 75 g
● Salt 1 krm

Tomat- och ruccolasallad
Cocktailtomater 250 g
Ruccola 30 g

Toulousekorv
Toulousekorv 1 förp

Att ha hemma ●
Olivolja, Salt,
Svartpeppar

1. Läs igenom receptet, ta fram alla ingredienser och skölj de grönsaker som behöver sköljas. Om ni vill grilla, tänd grillen.
2. **Fransk potatissallad:** Halvera och koka potatis mjuk i lättsaltat vatten.
3. **Dijondressing:** Blanda ihop dijonsenap, gräddfil, vitvinsvinäger, salt och nymald svartpeppar i en skål.
4. **Fransk potatissallad:** Finhacka rödlök och bladpersilja. Häll av kapris. Lägg allt i en rymlig bunke och blanda med kokt potatis och dijondressing, smaka av med salt och nymald svartpeppar.
5. **Tomat- och ruccolasallad:** Halvera cocktailtomat. Lägg i en skål tillsammans med ruccola. Blanda med olivolja och salt.
6. **Toulousekorv:** Stek eller grilla korven ca 4 min per sida, tills den är helt genomstekt.
7. **Servering:** Servera Toulousekorv med fransk potatissallad och tomat- och ruccolasallad.