

Färskpotatissallad (4-6 portioner)

1 kg små färskpotatisar
ruccolasallad

Dressing:

1 dl hackad basilika
1 dl olivolja
1½ msk vitvinsvinäger
1½ msk balsamvinäger
1 tsk italiensk salladskrydda
salt och peppar

Garnering:

50 g pinjekärnor (eller rostade solrosfrön)
hyvlad parmesanost
basilikablاد

Hacka basilikabladen och blanda med olja, vinäger och kryddor. Borsta potatisen och koka den. Häll dressingen över potatisen medan de ännu är varma så suger de åt sig av dressingen. Rosta pinjekärnorna i het fettfri panna. Strax innan servering så blanda i ruccolasalladen och strö över pinjekärnor, parmesan och basilika.

Servera till t.ex grillspett.

Tips!

Solrosfrön finns att köpa i färdigrostat skick.
Dressingens räcker till minst 2 kg potatis

