

Rostad potatissallad för 10 personer (buffé)

2 kg delikatesspotatis (typ sparris- eller mandelpotatis)
4 salladslökar
1 knippe rädisor
2 buntar grön sparris
3/4 dl skuren gräslök
1/2 dl grovhackad persilja

Dressing:

1 dl olivolja
2 msk vatten
2 msk vinäger
1 tsk timjan
1 tsk salt
2 krm svartpeppar



Dagen före festen:

Blanda samman dressingen.

Strimla salladslöken och skiva rädisorna. Skala och koka sparrisen 2-3 min i lättsaltat vatten. Häll av och kyl genast i kallt vatten så den behåller sin gröna färg. Dela sparrisen på längden.

Tidigt på festdagen:

Sätt ugnen på 225°C. Picka potatisen, dela stora i halvor. Lägg i en långpanna. Ringla över 2 msk olja. Vänd runt. Strö över 1 tsk flingsalt. Stek i ca 30 min i ugnen. Låt stå framme.

2-3 tim före servering:

Blanda potatis, lök, rädisor, sparris, gräslök och persilja.
Häll över dressingen