

Potetesalat med spekeskinke, eple og ramsløk



Potetsalat blir alltid best når man blander poteter og dressing, i dette tilfellet norsk ramsløk, mens potetene er varme. Men du kan også bruke restepoteter.

1

Slik gjør du

Kok poteter som du pleier – tiden avhenger av størrelsen, men regn med om lag 20 minutter. Hell av vannet og la potetene dampe av seg i et par minutter. Løft dem ut én og én. Det kan være lurt å bruke en klype. Skjær potetene i mindre biter – rundt 3 cm – og ha i en bolle.

2

Bland sammen poteter, ramsløkpuré, løk, eddik og rapsolje. Hakk epler og bland dem også inn.

3

Skjær spekeskinke i mindre biter. Vend dem inn i potetsalaten like før servering.

Vel bekomme, fra den norske bomden!

Ingredienser

Du trenger

Poteter	1 kg
Ramsløkpuré	1 ss
Gul løk	0,5 stk
Eplecidereddik	2 ts
Rapsolje	3 ss
Eple	
Spekeskinke	100 g

Allergener