

Potetsalat 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.

2

Skjær opp potetene

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.

3

Bland sammen

Bland sammen poteter, ramsløkpuré, løk, eddik og rapsolje. Hakk epler og bland dem også inn. Skjær spekeskinke i mindre biter. Vend dem inn i potetsalaten like før servering.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Små poteter	1 kg
Ramsløkpuré	1 ss
Rødløk	0,5 stk
Eplecidereddik	2 ts
Rapsolje	3 ss
Eple	1 stk
Spekeskinke	100 g

Allergener