

Image not found or type unknown



## Oppskrift

# Potetsalat med spekeskinke, eple og ramsløk

Image not found or type unknown



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.

## Ingredienser

### Du trenger

Små poteter 1 kg

**Du trenger**

Ramsløkpuré 1 ss  
Rødløk 0,5 stk  
eplecidereddik 2 ts  
Rapsolje 3 ss  
Eple 1 stk  
Spekeskinke 100 g

**Allergener**