

## **BRITT-MARIES POTATISSALLAD**

Vi åt den här salladen på conventionmötet den 15 maj 2011 och jag hade då gjort 3-dubbel sats. Receptet är för 15-20 personer.

3 kg potatis + salt och vatten

### **SALLADSSÅS**

- 2½ dl rapsolja (jag hade kallpressad)
- 1,25 dl vitvinsvinäger
- 2 tsk salt
- 2 tsk senap
- 1 dl vatten
- 2-3 röda lökar, vårlök eller purjolök
- Kapris (ta så mycket du tror smakar bra)

## Potatissallad a la Britt-Marie

2011-07-15 13:43 - Senast uppdaterad 2011-07-22 13:01

---

Koka potatisen. Skala och skiva den varm (man kan skala före koket om man vill). Lägg den i en bunke.

Blanda salladssåsen och håll den över den varma potatisen. Om man ska äta salladen nästa dag, så täck över bunken.

Hacka rödlöken fint eller skär vårlök eller purjolök i tunna skivor. Varva salladen med lök och kapis före serveringen.

Lycka till. Britt-Marie