Kremet potetsalat med purre og gressløk

Ingredienser



- ♥ 1 kg poteter
- ♥ 1 purreløk
- ♥ 6 dl seterrømme
- ♥ 4 ss majones
- ♥ 4 ss sylteagurk, finhakket
- ♥ 2 ss lake fra sylteagurken
- ♥ 20 g gressløk
- ♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Skrell potetene og skjær dem i passe store terninger.

Skyll purreløken godt og kutt den i biter.

Ha både potetbitene og purreløken i en kjele.

Tilsett vann og kok potet- og purrebitene på middels varme i ca. 5 - 10 minutter, eller til potetbitene er møre. Hell av vannet og ha potet- og purrebitene i en stor bolle.

Rør sammen rømme, majones og et par skjeer lake fra glasset med sylteagurk. Bland dette med potet- og purrebitene mens de fortsatt er varme.

Tilsett fint hakket sylteagurk og hakket gressløk. Kvern over salt og pepper.

Vend det hele godt sammen. Smak til om det trengs mer salt, pepper eller sylteagurklake.

Så er potetsalat klar for servering!

Tips

♥ Du bør bruke kokefaste poteter. Husk at potetbitene trenger mye kortere koketid enn hele poteter. Jo mindre potetbitene er, jo kortere koketid trenger de. Følg med og la potetbitene blir møre, men ikke overkokte.

♥ Jeg bruker her seterrømme, som sammen med majonesen gir en tykk rømmedressing som legger seg fint rundt potetbitene. Seterrømme kan byttes ut med crème fraîche.

♥ Potetsalaten oppbevares kjølig, men bør romtempereres før servering og kan fint stå fremme i noen timer.

♥ Dette er en nokså stor porsjon potetsalat, som er nokså mektig, så det er bare å halvere oppskriften hvis du vil. □□

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kremet-potetsalat-med-purre-og-gresslok