Potetsalat med smør, dill og vårløk



Ingredienser

♥ 1 kg poteter
♥ 100 g smør
♥ 1 bunt dill
♥ 2 vårløk
♥ flaksalt

Fremgangsmåte

Skrell potetene, del dem i mindre biter og kok bitene møre i usaltet vann.

Mens potetene koker, smelter du smøret og blander det med hakket dill.

Kutt opp vårløk.

Hell vannet av de ferdigkokte potetbitene og ha dem i en bolle. Vend inn vårløk.

Vend deretter inn dillsmøret. Dryss over litt flaksalt.

Serveres straks mens potetsalaten fortsatt er lun.

Tips

♥ Husk at potetbiter uten skall trenger langt kortere koketid enn hele poteter.

♥ Siden det er en del smør i denne potetsalaten, smaker den best mens det fortsatt er varme i potetbitene.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/potetsalat-med-smor-dill-og-varlok