Potetsalat med soltørkede tomater



Ingredienser

♥ 800 g poteter (gjerne nypoteter)
♥ 2 sjalottløk
♥ 1 dl soltørkede tomater (marinert i olje)
♥ 1 bunt gressløk
♥ 1,5 dl extra virgin olivenolje
♥ 0,5 dl hvitvinseddik
♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Skjær potetene i mindre biter og ha dem i en kjele. Hvis du bruker nypoteter eller andre poteter med tynt skall, trenger de ikke å skrelles. Hell på kokende vann og la potetbitene kokes møre.

Hell av vannet og ha potetbitene i en bolle. Skjær sjalottløk i tynne skiver og ha i bollen. Tilsett små biter soltørkede tomater. Klipp opp gressløken. Kvern over salt og pepper.

Bland olivenolje og hvitvinseddik og hell dette over potetsalaten mens potetene fortsatt er lunkne. Vend om slik at dressingen fordeler seg jevnt. Smak til om det trengs mer kvernet salt og pepper.

Tips

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

♥ Bruk olivenolje av god kvalitet. Det er en del olje i denne potetsalaten, og det er fordi potetene trekker til seg mer av dressingen når de er varme.

♥ Jeg bruker soltørkede tomater som har ligget i olje slik at de er helt myke. Du kan eventuelt erstatte noe av olivenoljen med oljen som tomatbitene har ligget i.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/potetsalat-med-soltorkede-tomater