

Recept | SAMARBETE MED STOLT MAT I SÖRMLAND



"Emmas potatissallad" som passar lika bra till kallskuret som till grillat. FOTO: PRIVAT

Emmas potatissallad

med saltorkade tomater och oliver

I delikatessen på Ica Maxi i Katrineholm får man både tips och idéer på mat och kan beställa härlig kall catering. Ett av de populäraste inslagen är "Emmas potatissallad" som passar lika bra till kallskuret som till grillat. Receptet är enkelt men ger ett resultat som retar aptiten rejält. I samarbete med "Stolt Mat i Sörmland" presenterar butiken det bästa från lokala leverantörer och producenter.

Emmas potatissallad

Ca 4 pers
1 kg potatis
1 st rödlök
1 burk saltorkade tomater strimlade i olja
200 gr salladsost
100 gr oliver

Vinägrett:

0,5 dl vitvinsvinäger
1 dl Julita rapsolja
1 nypa svartpeppar
1 msk örtekrydda Provencale
1 nypa salt

Gör så här:

- 1 Skala och koka potatisen. Låt den kallna och skär den sedan i slantar.
- 2 Håll upp vitvinsvinägern i en skål och tillsätt oljan droppvis samtidigt som du vispar.
- 3 Tillsätt örtekryddor, salt och peppar.
- 4 Skär rödlöken i halvmånar och blanda dem med potatisen tillsammans med salladsosten och tomaterna.
- 5 Rör om försiktigt så att inte potatisen går sönder.



Jenny, Sebastian och Emma är välbekanta ansikten i delikatessen på Ica Maxi Katrineholm.