



Potatissallad

med äpple och kapis

4 personer

4 st svenska äpplen
1 kg svensk färskpotatis
eller annan fast sort
4 st salladslökar
3 dl crème fraiche
3 msk majonnäs
1 st limefrukt
2 msk kapis
svartpeppar och salt

Borsta rent potatisen och koka den i lättsaltat vatten (var noga med att inte överkoka). Dela potatisen i ganska stora bitar. Kärna ur äpplena och skär dem i bitar. Låt skalet vara kvar på äpplena. Riv skalet från limefrukten och hacka salladslöken.

Rör samman crème fraiche, majonnäs och det rivna skalet från limefrukten. Blanda ner den kokta potatisen, äpple, salladslök och kapis. Smaka av med salt och peppar.

Om så önskas kan man byta ut crème fraiche och majonnäs mot en dressing gjord på olivolja, vitvinsvinäger och dijonsenap.



Fler recept och mycket mer på www.applriket.se