

Carinas potatissallad

- 2 ½ kg tärnad potatis
- 4 pkt gräddfil
- 3 msk ljus fransk senap
- 1 dl kapris
- 2 stora hackade lökar (ev. också purjolök)
- 2 dl hackad ättiksgurka
- 1 msk salt
- svartpeppar



Den frysta potatisen läggs några minuter i kokande vatten, silas upp och får svalna. Den kokta potatisen skalas och tärnas dagen efter kokning. Blanda såsen. Blanda potatis och sås och låt stå svalt för att "mogna" tills nästa dag. Garnera med hackad paprika, rådisor, persilja eller gräslök.