

ca 4 port

- Färskpotatis till 4 pers, gärna små
- 1 röd lök
- 1 kruka färsk basilika, (ev även mejram, persilja, timjan)
- En del vitvinsvinäger (ex ½ dl)
- Två delar olivolja (blir då 1 dl)
- 2 msk senap
- Vitlök, minst 2 klyftor
- Salt och peppar

Gör så här:

Koka potatisen, dela dem i lagom bitar.
Hacka rödlök och färska kryddor.
Blanda ner lök och kryddor när potatisen kokat färdigt.

Dressing:

Blanda vinäger, olja, senap, salt, peppar och pressad vitlök.
Häll dressingen över potatisen
Servera varm eller kall.

Passar till allt på sommaren!

