



4 pers

- 1 kg färsk potatis
- 1 hackad gul lök
- 3 dl hönsbuljong
- 3/4 dl vinäger
- 3/4 dl olja
- 3/4 tsk salt
- nymald svartpeppar
- 2 dl hackad persilja
- 3 msk kapris

Koka löken i buljong några minuter, tillsätt vinäger, olja och salt.

Rengör, koka och ånga av potatisen.

Skiva den direkt ner i den varma marinaden, blanda ner persilja och kapris.

Låt stå svalt över en natt.