*Svensk Potatis presenterar nya favoritrecept med utvalda potatissorter i säsong varje månad.*

*Bild och recept är fria för publicering.*

**Månadens recept juli 2015 – Färskpotatissallad med ruccola**
Ljuvligt god potatissallad som går att tillaga dagen innan. Potatissallad går att variera i det oändliga, byt gärna ut ruccolan mot romansallad eller mix av sallad, eller ta fetaost istället för, eller tillsammans med de soltorkade tomaterna..
*Tips* för att dela potatisen i bitar fick jag häromdagen och provade med lyckat resultat. Efter att potatisen ångat av, ta en kniv och dela potatisen direkt i grytan tills potatisen är i den storlek ni önskar. Prova gärna själva, fantastisk enkelt

****Färskpotatissallad med ruccola**

4 portioner

1 kg färskpotatis
1 dl kallpressad svensk rapsolja
2 msk vit balssamvinäger
1 tsk dijonsenap
3 krm svartpeppar
½ tsk salt
35 g ruccolablad
8 st soltorkade tomater i olja

50 g parmesanost

**Tillagning**

1. Koka potatisen mjuk, har ni en termometer, till 96° C. Låt potatisen ånga av.
2. Skär potatisen, eller som i tipset ovan, dela potatisen i skål eller direkt i grytan med en kniv till önskad storlek.
3. Blanda rapsolja, vinäger, dijonsenap, salt och peppar. Häll över potatisen medan den fortfarande är varm och vänd runt.
4. Låt potatisen kallna, blanda sedan ner de soltorkade tomaterna som skurits i strimlor tillsammans med ruccolan.
5. Använd osthyveln och hyvla parmesanosten över salladen.

*Kontaktperson: AnnaKarin Hamilton,* *annakarin@svenskpotatis.se* *0705 – 34 90 63*