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

*Månadens recept i augusti är hämtad från Svensk Potatis kokbok ”Het Potatis! Recept och inspiration för alla*”
*Bild och recept är fria för publicering.*

**Månadens recept augusti: Potatissallad ”Cross over”**

Receptmakare: Eleonor Schütt och Margareta Andersson
Bild: Björn Tesch

En spännande kombination av form och smak som passar bra till picknicken eller som buffémat. Servera gärna kycklingspett eller grillad kyckling till.



**Potatissallad ”Cross over”**

*4 portioner*

800 g välj din egen potatis favoritsort
120 g morötter
1 kruka (10 g) koriander/bladpersilja, *färsk, hackad*

**Marinad**
1 dl kokosmjölk
2-3 st vitlöksklyftor, *hackad el pressad*

½ lime limeskal

1 tsk salt

2 tsk ingefära, *riven*

1 tsk honung

Rivet skal av lime eller koriander som dekoration.

1. Koka upp vatten i en kastrull.

2. Skala potatis och morötter.

3. Riv potatis och morötter grovt i matberedare eller på rivjärn.

4. Lägg den rivna potatisen i ett durkslag och spola av med kallt vatten.

5. Lägg ner potatis och morötter i kokande vatten i ca 2 minuter.
 Obs! Spänsten ska finnas kvar.
6. Häll potatis och morötter i ett durkslag och spola försiktigt med kallt vatten
 så att strimlorna kyls och låt rinna av.

7. Blanda potatis och morötter med marinad och koriander i en skål. Smaka av.

8. Garnera med rivet skal av lime eller korianderblad.

Näringsinnehåll per portion:
Energi 210 kcal/880 kJ Protein 4 g Fett 6 g Kolhydrater 32 g

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