

Potatissallad med grillad sparris

Äntligen är det dags att börja laga den där härliga och fräscha sommarmaten igen!

Du behöver:

- 1 huvud romansallat
- 500 g delikatesspotatis
- 1 1/2 dl yoghurt
- 2 msk hackad dill
- 1 knippe grön sparris
- 1 zucchini
- 1 rödlök
- 1 citron
- 1 ask solrosskott

Gör så här:

Koka potatisen. När den är färdigkokt låt den svalna. Dela zucchini i grova bitar. Lägg på tallrik och strö över salt, låt dra 10 minuter. Torka av zucchini med hushållspapper. Blanda potatis och zucchini med yoghurt och fint skuren dill. Skär rödlöken tunt. Lägg rödlöken i skål och pressa över citronsaften, blanda runt. Låt stå minst 30 minuter. Lägg sparrisen på grillen eller i stekpanna i 2-4 minuter beroende på hur tjock den är. Tvätta salladsbladen, dela de större bladen i grova bitar. Sprid ut romansallaten, potatisblandningen, rödlök och sparris. Toppa med örter, salta och peppra. Serveras med grillad fläskfilé eller halloumi.

*Psst!
Glöm inte att följa
oss på Instagram:
@aromafrukt*