

# Färskpotatissallad med ramslökspesto

4 portioner 30 minuter

## Ingredienser:

1 kg färskpotatis  
100 g ramslök  
2 klyftor färsk vitlök  
45 g pinjenötter  
0,5 dl rapsolja  
80g parmesan  
Salt  
50 ruccola

## Gör så här:

Koka potatisen.

Rosta pinjenötterna tills de fått fin färg i en torr stekpanna. Riv parmesanen.

Mixa ramslök, vitlök, pinjenötter, rapsolja och riven parmesan och smaka av med salt. Häll eventuellt i mer olja om du föredrar en lösare pesto.

Blanda potatisen med peston och toppa med ruccolan precis före servering för att undvika att bladen blir genomskinliga.

