

Rostad potatis med färsk spenat och senapsvinägrett

GI i all ära, men färskpotatis på sommaren är jag riktigt svag för. Goda potatissallader, kokt med lite smör på eller bara stekt i ugn. Till en bit grillat finns det mycket gott att göra. Den här potatissalladen är fantastiskt god.



Rostad potatis med färsk spenat och senapsvinägrett

6-8 portioner

1 kg färskpotatis

5-6 vitlöksklyftor

Olivolja

Salt och peppar

100 g färsk babyspenat

1 liten rödlök

1 knippe rädisor

Vinägrett

4 msk olivolja

1 msk rödvinsvinäger

1 msk fransk senap
Salt och peppar
1 nypa socker

Dela potatisen på mitten och lägg i en långpanna tillsammans med halverade vitlöksklyftor, lite olivolja, salt och peppar. Rör runt och ställ in i ugnen på 225 grader i cirka 25 minuter eller tills potatisen har blivit gyllenbrun och fin. Blanda den varma potatisen med spenaten, fint skivad lök och rädisor. Ringla över vinägretten.