

Potatissallad med senapsfrön och bacon

Den här salladen är alldeles underbart god, allra helst med färskpotatis. Har skrivit om den för länge sedan, men den är värd att skriva om igen.



Potatissallad med bacon

4 personer

- 1 kg färskpotatis
- 2 msk raps- eller olivolja
- 1 tsk salt
- 2 krm peppar
- 2 paket bacon (à 140 g)
- 1 1/2 msk senapsfrön
- 4 msk äppelcidervinäger
- 1/2 tsk hackad rosmarin
- 1 dl majonnäs
- 1/2 dl finhackad persilja

1 ask körsbärstomater (å 250 g)
1/2 rödlök

Sätt ugnen på 225°C. Dela större potatisar och lägg dem i en långpanna. Ringla över hälften av oljan. Salta och peppra. Ställ in i ugnen i ca 20 minuter eller tills potatisen är färdig. Låt svalna något.

Strimla baconet och stek det krispigt. Låt rinna av på hushållspapper. Hetta upp resten av oljan på medelvärme i en stekpanna. Lägg i senapsfröna, täck med lock och låt fräsa tills fröna börjar poppa. Tillsätt hälften av äppelcidervinägern. Låt koka 1-2 minuter. Blanda resten av äppelcidervinägern med rosmarinen, majonnäsen och persiljan (spara lite till garnering). Halvera körsbärstomaterna. Skala och hacka rödlöken. Blanda potatisen med baconet (spara lite till garnering), senapsfräset, dressingen, tomaterna och rödlöken. Garnera med bacon och persilja.