

## POTETSALAT FRANSK MED VÅRLØK

Kok potetene i kombidamper på 100 grader, evt. i kjele med lettsaltet vann i ca 13 min. til de er møre. Lag vinaigretten ved å røre sammen ingrediensene. Bland sammen potet, vårløk og vinaigrette. Smak til med salt, pepper og sukker.

### INGREDIENSER

2 kg Norrek potetterning, grovkutt EPD:  
4101853

200 g vårløk

Vinaigrette:

4 ss grov sennep, gjerne sterk

2 ss sukker

8 ss hvitvinseddik eller hvit balsamicoeddik

20 g Norrek hvitløk hakket EPD: 4798096

2 dl olivenolje

salt og pepper