



30 MIN | MEDEL

Kassler med färskpotatissallad med sparris och senapsdressing

Vårigt värre! Sparris- och potatissallad med en god senapsdressing serveras till skivad kassler och kan med fördel njutas i vårsolen om vädret vill!

Gör så här

Borsta, skölj och koka potatisen mjuk i saltat vatten.

Skär bort ca 2 cm av nedre delen på sparrisen. Dela sparrisen i 3 delar. Koka den ca 3 minuter i saltat vatten. Häll av vattnet och låt den ligga i kallt vatten någon minut. Häll av vattnet och låt torka lite.

Skölj salladen och hacka gräslöken.

Blanda samman ingredienserna till dressingen i en stor bunke. Smaka av med salt och peppar.

Dela potatisen och vänd ner den och sparris, gräslök och salladen i dressingen.

Servera salladen med kasslern.

För alla

Rätten är fri från gluten, laktos, mjölkprotein och ägg.

Ingredienser

4 PORTIONER

900 g färskpotatis

250 g grön sparris

1/2 påse medelhavsmix sallad (à 125 g)

1/2 kruka gräslök

500 g skivad kassler

Dressing

1 msk dijonsenap

1 msk olivolja

1 msk vitvinsvinäger

1 msk vatten

salt och peppar