

## Fransk potatissallad

4 p

800 g potatisar  
3 charlottenlök  
½ dl hackad dill och persilja  
1-1 ½ msk kapris

### Dressing

1 msk vinäger  
2 tsk fransk senap  
½ tsk salt  
1 krm svartpeppar  
1 krm socker  
3 msk olivolja  
1 msk vatten

Skala och koka potatisen i saltat vatten.  
Skala, hacka eller skiva löken. Hacka persiljan och dillen.

Blanda alla ingredienser till dressingen.

Skiva den varma potatisen och lägg den i en skål, varvad med scharlottenlök och kryddgrönt.

Häll över såsen och lyft potatisen så alla skivor blir fuktade. Låt salladen stå 1 timme för att ta smak.

Strö över kapris.