Potetsalat med pestodressing



Ingredienser

♥ 800 g småpoteter
♥ 1 rødløk
♥ 1 bunt frisk dill
♥ 50 g pinjekjerner
♥ frisk basilikum

Pestodressing:
♥ 1 dl pesto (hjemmelaget eller ferdigkjøpt)
♥ 0,5 dl olivenolje
♥ 2 ss hvitvinseddik
♥ 0,5 sitron, presset saft
♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Skyll potetene og kok dem møre i godt saltet vann. Hell av kokevannet og la potetene dampe til de blir tørre. Siden det er tynt skall på disse potetene, trenger man ikke å skrelle dem. Del potetene på midten og ha dem i en skål.

Skjær rødløk i tynne skiver og ha i bollen med potetene. Grovhakk dill og ha også dette i bollen.

Lag **hjemmelaget pesto** etter super oppskrift her på Det søte liv (eller bruke ferdigkjøpt). Ha 1 dl pesto i en skål.

Ha de øvrige ingrediensene til dressingen i en annen skål. Bland dette sammen med pestoen så du får en herlig pestodressing.

Ha pestodressingen i bollen med potetene, rødløk og dill. Vend det hele godt sammen.

Rist pinjekjernene lett i tørr stekepanne på middels varme (pass nøye på så de ikke blir brent).

Dryss pinjekjernene over potetsalaten og pynt med basilikumblader.

Tips

♥ Jeg liker best å bruke småpoteter som har tynt skall. Da er det ikke nødvendig å skrelle potetene. Men det går så klart å bruke andre poteter også, som du da skreller og deretter deler i mindre biter.

♥ Potetsalaten får absolutt best smak om du bruker **hjemmelaget pesto**, så det anbefaler jeg virkelig! Pesto som du ikke bruker i denne potetsalaten har lang holdbarhet om den oppbevares i kjøleskapet.

♥ Potetsalaten smaker aller best samme dag den er laget. Rester oppbevares i kjøleskapet til dagen etter.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/potetsalat-med-pestodressing