Potetsalat Béarnaise

Ingredienser



♥ 750 g poteter
♥ 3 dl crème fraîche
♥ 1 dl majones
♥ 2 ss hvitvinseddik
♥ 2 ts dijonsennep
♥ 3 ss estragonblader, finhakket (se tips)
♥ 1 sjalottløk
♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Skrell potetene og skjær dem i passe store terninger. Tilsett vann og kok potetbitene på middels varme i et par minutter. Slå av varmen på platen og la potetbitene trekke under lokk til de er møre (se tips). Hell av vannet og ha potetbitene i en bolle.

Finn frem de øvrige ingrediensene. Bland crème fraîche, majones, hvitvinseddik, dijonsennep og fint hakkede estragonblader. Kvern over godt med salt og pepper. Rør dette sammen. Tilsett fint hakket sjalottløk.

Bland dette med potetbitene mens de fortsatt er varme.

Smak til om det trengs litt mer av hvitvinseddik, dijonsennep, estragon og/eller salt og pepper.

Ha potetsalaten over på et serveringsfat. Dryss over litt finhakket estragon til pynt.

Tips

♥ Du bør bruke kokefaste poteter. Husk at potetbitene trenger mye kortere koketid enn hele poteter. Jo mindre potetbitene er, jo kortere koketid trenger de. Følg med og la potetbitene blir møre, men ikke overkokte.

♥ Det å koke potetbitene i kun noen få minutter og deretter la dem trekke i det varme vannet til de er møre, er lurt hvis du er redd for at potetbitene skal koke i stykker.

♥ **Fransk estragon** er en krydderurt som er kjempefin å plante ute, og som vokser seg temmelig stor. Bruk bare bladene og ikke stilken. Hvis du bare har tørket estragon, går det fint det også.

♥ Merk at frisk estragon ikke gir helt samme bernaisesmaken på potetsalaten som en klassisk bernaisesaus. Du kan alternativt tilsette et par dråper bernaise-essens, som fås kjøpt i velassorterte matvarebutikker. Et annet alternativ er å blande ferdiglaget bernaisesaus med crème fraîche, som du deretter vender sammen med potetbitene.

♥ La helst potetsalaten stå kjølig i et par timer før servering, så setter smaken av estragon seg bedre. Deretter bør potetsalaten romtempereres i ca. en halvtime før du setter den på bordet. Potetsalaten tåler fint å stå fremme i noen timer.

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

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