



Potetsalat med smør, dill og vårløk

Ingredienser

- ♥ 1 kg poteter
- ♥ 100 g smør
- ♥ 1 bunt dill
- ♥ 2 vårløk
- ♥ flaksalt

Fremgangsmåte

Skrell potetene, del dem i mindre biter og kok bitene møre i usaltet vann.

Mens potetene koker, smelter du smøret og blander det med hakket dill.

Kutt opp vårløk.

Hell vannet av de ferdigkokte potetbitene og ha dem i en bolle. Vend inn vårløk.

Vend deretter inn dillsmøret. Dryss over litt flaksalt.

Serveres straks mens potetsalaten fortsatt er lun.

Tips

- ♥ Husk at potetbiter uten skall trenger langt kortere koketid enn hele poteter.
- ♥ Siden det er en del smør i denne potetsalaten, smaker den best mens det fortsatt er varme i potetbitene.



Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/potetsalat-med-smor-dill-og-varlok>