

Potatissallad med stekt kapris

Total tid **40 Min.** 20 Min. Tid för förberedelse 20 Min. Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
1.780 kJ / 426 kcal

Fett: **17,6 g** Protein: **7,5 g**
Kolhydrater: **59,9 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

500 g bakad småpotatis
1 rödlök
2 msk kapris
Frityrolja
0,5 knippe gräslök
Dressing:
1 tsk fransk fullkornssenap
2 msk majonnäs
2 msk Kikkoman naturligt
bryggd sojasås
1 vitlöksklyfta
1 färsk rosmarin
Salt och peppar efter
smak

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Dela potatisen i halvor och lägg i en skål.

Steg 2

Skär löken i tunna halvmånar och lägg i skålen med potatisen.

Steg 3

Blanda majonnäs, Kikkoman sojasås och senap i en separat skål. Tillsätt pressad vitlök och finhackad rosmarin.

Steg 4

Blanda dressingen med potatisen och löken.

Steg 5

Hetta upp oljan i en stekpanna. Häll av kaprisen väl på hushållspapper. Lägg dem i pannan och stek tills de är knapriga. Efter stekning, låt kaprisen återigen rinna av ordentligt på en pappershandduk.

Steg 6

Strö stekt kapris och hackad gräslök över potatisen.