

Smaksätt med senap...

Ljummen potatissallad med honungssenap

- så lätt och smarrig -

Gör så här:

Tvätta & koka små fasta färskpotatisar med skalet kvar, ca 15 minuter i saltat vatten. Om de är stora kan de delas i mindre bitar.

Under tiden potatisen kokar blandar man en dressing av olivolja, vitlök & honungssenap & kryddor. Mängden som behövs kan variera beroende på hur mycket potatis man har - men börja med ca 0,5-1 dl olivolja, 2 vitlöksklyftor (rivna eller pressade), 2 matskedar honungssenap, grovmalen svartpeppar, salt, 2-4 tsk rosépeppar som krossats i mortel (eller mer efter smak), rör om & vänd ner klippta blad av färsk rosmarin.

Slunga dina varma små potatisar i dressingen & toppa med extra rosmarin.

Serveras ljummen, gärna med extra flingsalt på bordet :-)

Våra godaste sillar

- Chilisenapssill-

2 dl fet creme fraiche

(smaksätts med vitlök, svartpeppar & salt),

2-3 msk chilisenap

några droppar Hot Az Hell chilisås

om du vill att det ska kittla lite i gommen

Rör om & skär ner ca 100 g finskurna matjessillfiléer

- Honungssenapssill - med rosépeppar

2 dl fet creme fraiche

(smaksätts med vitlök, svartpeppar & salt)

Tillsätt 3 msk honungssenap, eller mer, blanda ner matjessillen (ca 100 g) i bitar.

Till sist rör man ner ca 1msk krossad rosépeppar.

Båda dessa sillar mår bra av att vila lite över natt. Om de förvaras svalt (+ 4°C) håller de ca 5 dagar, troligen lite längre.

- safari full of flavour -

Taste of Africa

Gårdsbutik, Baobab Kitchen & Café

Läs mer på www.taste-africa.com

0291-61025, 0702642109

@tasteofafricahedesunda