Oppskrift

Potetsalat med kokt egg, bønner og kyllingbacon



Oppskrift på potetsalat med masse smak og sprøstekt bacon! Prøv denne varianten med kokt egg, bønner, vinagrette og kyllingbacon.

1

Slik gjør du

Kok eggene til hardkokt. Legg til side. Kok potetene knapt møre, hell fra vann og sett til side slik at de avkjøler lett. Mens potetene koker, stek baconet til gyllent.

2

Pisk ingrediensene til vinaigretten i en stor bolle. Del potetene i 2 eller 4 og ha de rett i bollen med vinaigretten. Rør lett slik at de får dressing over det hele. Sett til side.

3

Kok aspargesbønnene i et par minutter og avkjøl i kaldt vann. Ha det i sammen med potetene. Kutt løk i tynne skiver, tomater og agurk i biter.

4

Ha potetene i en salatbolle, knekk baconet i biter og bland det lett inn sammen med resten av grønnsakene. Dryss over oliven og kapers. Skrell og del eggene i båter. Legg dem på potetsalaten. Dryss over urter, som f. eks hakket persille og gressløk.

Produkter i denne oppskriften

Egg 12 L Frokost Frittgående 63-73g Enh

Kyllingbacon Skivet 140g Enh

Ingredienser

Du trenger

PRIOR egg	4 stk
Prior kyllingbacon	1 pk
Prior kyllingbacon	1 pk
Små poteter	600 g
Aspargesbønner	150 g
Rødløk	0,5 stk
Cherrytomater	200 g
Kapers	3 ss
Hakkede urter (f.eks. timian, persille og oregano)	

Vinagrette

Olivenolje	5 ss
Hvitvinseddik	2 ss
Dijonsennep	2 ts
Honning	1 ts

Allergener

- Egg

Sennep