

på tallriken

På tallrikens brynta potatis; "Italian style"



4 personer:

- 1 kg kokt nypotatis
- 2 dl strimlad salladslök
- 2 rejäla nävar ruccola
- 1/2 dl rostade rapsfrön
- 1 nypa flingsalt
- 2 msk rapsolja att steka i
- Riven parmesan

Basilika- & ramslöksolja

- 1 kruka basilika
- Ca 1/2 dl fryst ramslök (kan uteslutas eller ersättas med 1 finhackad vitlöksklyfta)
- 2 dl kallpressad rapsolja (Vi använde olja från Krokstorps gård)
- 1 msk hallonvinäger
- 1 msk dijonsenap
- 1/2 tsk salt
- Svartpeppar från kvarn

Gör så här:

1. Mixa basilikabladen och ramslöken (kan ersättas med finhackad vitlöksklyfta), tillsätt oljan lite i taget, Tillsätt hallonvinäger, dijonsenap och smaka av med salt och svartpeppar.
2. Dela den kokta potatisen i jämnstora bitar som du byter i olja i ganska het stekpanna tills de fått fin gyllenbrun färg.
3. Tillsätt rapsfröna, den strimlade salladslöken och mot slutet ruccolan.
4. Droppa över basilikaoljan och toppa med riven parmesan vid servering.

Får du olja över så kan du med fördel använda den som dressing och smakförhöjare i sallader eller som krydda när du grillar.