

Taste of Africa

-a safari full of flavour-

Solig potatissallad med chutney och äpple

En frisk och härlig sallad till grillat kött!

Till 6 personer behöver Du:

- 2 omgångar av Chutneysåsen:
 - 2 burkar crème fraiche,det blir godast med en krämig, fet variant
- 2 vitlöksklyftor, pressad
- 4 msk Mrs Ball's Chutney, godast med "stark" eller "chilipeppar"
 - salt och nymalen svartpeppar
- *
- ½-1 kryddmått gurkmeja
- ½ -1 tsk currykrydda
- ett par droppar Bushman's chilisås, "Hot Az Hell" eller "Revenge"
 - finklippt gräslök eller fint skuren purjolök
 - ett stort äpple, skuret i små bitar
- kokt kall potatis, i mindre bitar, beräkna 2-4 per person

Gör så här:

Blanda crème fraiche, vitlök, chutney, gurkmeja, currykrydda och någon droppe av Bushman's såsen. Obs! Ta en droppe i taget så det inte blir för starkt! Smaka av med salt och svartpeppar. Låt såsen stå svalt medan du förbereder resten av ingredienserna. Ju längre såsen står ju mer smak och färg får den. Om det passar kan såsen förberedas redan på morgonen om man ska äta på kvällen. Klipp gräslöken fint och skär potatisen och äpplet i mindre bitar. Vi brukar inte skala potatis och äpple, men det kan man göra om man vill! Potatisen ska helst vara kall när du börjar. Rör ner potatis, gräslök och äpple i såsen. Vänd försiktigt så det ej blir smetigt. Smaka av igen och tillsätt mer kryddor vid behov.