

# *Badsturokt geitlår med potet- og tomatsalat*

*Badsturokt geitlår servert kaldt sammen med en potetsalat og en litt kraftig tomatsalat er et velsmakende måltid som like godt kan serveres til lunsj som til middag.*

*Porsjoner: 6*



## *Du trenger:*

*800 gr badsturokt geitlår*

*Potetsalat*

*Tomatsalat*

## *Ingredienser til potetsalaten*

- *10 middels store mandelpoteter*
- *300 g rømme*
- *150 g majones*
- *1 ts sennep*
- *10 skiver sylteagurk, hakket*
- *2 epler, delt i terninger*
- *1 ts sukker*
- *½ ts salt*
- *¼ ts pepper*
- *1 liten bunt gressløk eller vårløk, hakket*

### *Slik gjør du*

1. Kok potetene i lettsaltet vann med skallet på, og skrell dem mens de ennå er varme. Avkjøl. Eventuelt kan du skrelle, dele opp potetene og koke dem opp i lettsaltet vann. Hell straks av vannet og legg et kjøkkenhåndkle over potetene i 15 minutter. Avkjøl. Potetene går ikke så lett i stykker om du gjør det slik.

2. Bland alle ingrediensene til "dressingen".

3. Vend tilslutt potetbitene forsiktig inn i "dressingen".

### *Ingredienser til tomatsalat:*

- 3 store tomater i biter
- 100 g oliven, skivet
- 100 g fetaost
- 1 liten rødløk i små biter

### *Hell over dressing som inneholder følgende:*

- 50 ml balsamico-eddik
- 100 ml olje (olivenolje eller rapsolje)
- ½ ts salt
- ¼ ts pepper
- 1 ts honning
- ½ ts sennep
- Litt sitronsaft