



Small Potato Salad

INGREDIENTS

4 cups small potatoes cubed
1 (or 2) large sweet potato peeled and cubed
1/4 cup diced red onion (or more)
Diced green onion
1 cup mayonnaise or more
2 Tbsp. sugar
1 Tbsp. white vinegar
Salt & pepper to taste

PREPARATION

In large pot of salted water, cook potatoes until softened (approx. 15 minutes).

Drain and put potatoes in fridge until cold.

Mix well all the other ingredients with the mayonnaise and add to potatoes. Mix together with potatoes.

Add salt & pepper to taste.

Serve the potato salad immediately or store in fridge until ready to serve. The potato salad gets even better as it sits overnight.

PS: You could add celery, peppers, dill seeds, boiled eggs, etc....

*Fernande McFadden & Céleste Boulay
Programming Committee*

Salade de petites patates

INGRÉDIENTS

4 tasses de petites patates coupées en dés
1 (ou 2) patate douce, pelée et coupée en dés
1/4 tasse d'onion rouge coupé en dés (ou plus)
Onion vert coupé petit
1 tasse mayonnaise
2 c. à Table sucre
1 c. à Table vinaigre blanc
Sel et poivre au goût

PRÉPARATION

Cuire les patates dans un grand chaudron d'eau salée, jusqu'à tendre.

Égoutter et réfrigérer les patates jusqu'à ce qu'elles soient refroidies.

Bien mélanger tous les autres ingrédients avec la mayonnaise et verser sur les patates. Brasser ensemble avec les patates.

Ajouter sel et poivre.

Servir immédiatement ou mettre au frigidaire jusqu'à ce que vous soyez prêts à servir. Elle devient meilleure si elle est servie le lendemain.

Notez bien : Vous pouvez ajouter du céleri, des piments, des graines d'aneth, des œufs bouillis, etc...

*Fernande McFadden & Céleste Boulay
Comité de programmation*