



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Salsicciaruller med chipotlepoteter og eplesalat

## Chipotlepoteter

350 g poteter  
½ pakke chipotlemiks  
½ pakke aioli  
1 pakke tomatsalsa

## Salsicciaruller

300 g salsicciadeig  
¼ pakke panering  
½ ts salt <sup>B</sup>  
¼ dl melk <sup>B</sup>

## Eplesalat

1 stk grønt eple  
100 g tobladssalat

olje <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>  
bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>  
olivenolje <sup>B</sup>  
eplesider-, rødvin- eller  
hvitvinseddik <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Chipotlepoteter:** Skyll og kutt potetene i store terninger. Fordel potetene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt, pepper og chipotlemiksen. Stek potetene i ovnen i 20–25 minutter, eller til de er gylne og gjennomstekte. Topp de ferdigstekte potetene med aiolien og tomatsalsaen.

3. **Salsicciaruller:** Bland sammen salsicciadeigen, ½ ts salt, paneringen og ¼ dl melk i en bolle. Form deigen til litt store ruller, og klem dem litt flate. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek salsicciarullene i 4–5 minutter, til de er gjennomstekte.

4. **Eplesalat:** Kutt eplet i skiver. Ha epleskivene og salaten i en serveringsskål. Drypp over litt olivenolje og eddik.

5. Bon appétit!

## TIPS!

Ha litt kaldt vann på hendene når du ruller deigen, så setter den seg ikke fast på fingrene dine.