



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Salsicciaruller med krydrede poteter, tomatsalsa og eplesalat

Krydrede poteter

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

Salsicciaruller

300 g salsicciadeig
¼ pakke panering
½ ts salt ^B
¼ dl melk ^B

Eplesalat

1 stk norsk eple
100 g tobladssalat

olje ^B
pepper ^B
bakepapir (kan sløyfes) ^B
olivenolje ^B
eplesider-, rødvin- eller
hvitvinseddik ^B
salt ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Krydrede poteter:** Skyll og kutt potetene i store terninger. Fordel potetene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt, pepper og paprikakrydderet. 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 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:** Skyll og kutt eplet i tynne 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.