



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



35 MIN. TILBEREDNING

Kartoffelsalat med chorizo og tomat

Det skal du bruge

400 g kartofler
1 stk peberfrugt rød
140 g chorizo-pølse
½ stk hvidløg solo
½ tsk karry
250 g cherrytomater
2 stk brød
1 drys purløg
40 g rucola salat
2 spsk mayonnaise

Du skal selv have:

Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Tænd ovnen på 220 grader varmluft.
- 2 Halvér og kog kartoflerne i letsaltet vand i ca. 15 min. eller til de lige er møre.
- 3 Skyl og halvér peberfrugten, fjern kernerne og læg peberfrugt på en bageplade med bagepapir. Stil pladen i ovnen på anden øverste ribbe og bag dem ca. 15 min.
- 4 Varm brødet i ovnen ca. 5 min. Halvér chorizoskiver og sæt dem med i ovnen i 4-5 min.
- 5 Lad peberfrugten køle af inden skindet pilles af og kødet skæres i strimler.
- 6 **Dressing:** Bland mayonnaise med presset hvidløg og karry. Smag til med salt og peber.
- 7 Halvér tomaterne og kom dem i kartoffelblandingen sammen med peberfrugt og chorizo.
- 8 Skyl rucola grundigt og slyng det tørt. Hak purløg og vend det sammen med rucola i kartoffelblandingen.
- 9 Servér salaten med dressing og brød ved siden af.

Allergener

Æg, Havre, Hvede, Mælk, Sennep, Soja

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.

Næringsværdier

Energi pr. portion:	3.739 kj / 894 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	33,7 g
heraf mættede fedtsyrer	11,3 g
Kulhydrat	109,0 g
heraf sukkerarter	16,9 g
Protein	38,5 g
Salt	5,2 g
Kostfibre	11,0 g