



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



35 MIN. TILBEREDNING

Svensk pølseret

Det skal du bruge

**Tallet i parentes er til dig, der har bestilt 2+. De varer, der kun er angivet med én mængde, gælder for både 2 personer og 2+ personer.*

- 600 g kartofler
- 1 stk løg
- 300 (400)* g grove grillpølser
- 1 tsk paprika
- 1½ spsk tomatpuré
- ½ spsk ketchup
- 1+½ dl madlavningsfløde
- 1 drys purløg

Du skal selv have:

Peber, Salt, Smør

Fremgangsmåde

- 1 Skær kartoflerne i kvarte. Kog i letsaltet vand ca. 10-12 min.
- 2 Pil og hak løg fint. Skær pølserne i skrå skiver.
- 3 Smelt 10 g smør i en stor gryde og svits løg til de er gyldne. Svits pølserne med og drys paprika over. Bland det og skru ned til middelvarme. Tilsæt tomatpuré, ketchup, madlavningsfløde, salt og peber.
- 4 Hæld vandet fra kartoflerne og vend dem forsigtigt med pølserne, så kartoflerne ikke går i stykker. Varm retten igennem ca. 4 min. Tilsæt mere madlavningsfløde og smag til med salt og peber. Servér med klippet purløg.

Allergener

Mælk, Sennep

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: 2.969 kj / 710 kcal
(3.540 kj / 846 kcal)*

Indhold Pr. portion *(2+)

Fedt	39,5 (51,2)* g
heraf mættede fedtsyrer	16,7 (21,5)* g
Kulhydrat	62,4 (64,0)* g
heraf sukkerarter	12,4 (12,8)* g
Protein	26,2 (32,4)* g
Salt	3,1 (3,5)* g
Kostfibre	6,9 (7,4)* g