



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



25 - 35 MIN. TILBEREDNING

# Grillpølser med ramsløg og sommerlig peach melba-salat

## Det skal du bruge

400 g kartofler  
½ stk spidskål  
75 g radiser  
4 stk grove grillpølser m. ramsløg  
50 g salatost i kryddermarinade  
1 stk fersken  
3 spsk hindbærvinaigrette  
2 spsk sennep

## Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt

## Fremgangsmåde

- 1 Tænd grillen, hvis du ønsker at tilberede retten på grill. Ellers tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
- 2 **Bagte kartofler:** Skær kartoflerne i halve og bland med lidt olie, salt og peber. **Grill:** Læg dem i en alubakke eller pak dem i 2 pakker med dobbelt stanniol og grill på direkte varme under låg ca. 20 min. Hold øje med dem, da temperaturen kan variere meget. **Ovn:** Fordel dem på en bageplade med bagepapir og bag dem i 15-20 min.
- 3 **Peach melba-salat:** Fjern det yderste blad fra spidskålen og snit kålen i tynde strimler. Skyl radiserne og skær dem i tynde skiver og bland dem med spidskålen. Hæld væden fra osten og fordel den over salaten. Vask fersken, del og fjern stenen. Skær i tynde både og fordel dem over salaten. Ryst posen med vinaigrette og dryp over salaten.
- 4 Læg pølserne på grillen på direkte varme og vend dem jævnligt i ca. 10 min. Alternativt steg dem i lidt olie på en pande.
- 5 Servér salat og kartofler til den grillede pølse med sennep **TIP:** Bland de stegte/grillede kartofler i salaten inden servering.

## Allergener

Laktose, Mælk, Sennep, Svovldioxid

## 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:     | 4.228 kJ / 1.011 kcal |
| Indhold                 | Pr. portion           |
| Fedt                    | 73,2 g                |
| heraf mættede fedtsyrer | 22,1 g                |
| Kulhydrat               | 49,6 g                |
| heraf sukkerarter       | 11,0 g                |
| Protein                 | 38,4 g                |
| Salt                    | 4,2 g                 |
| Kostfibre               | 7,8 g                 |