



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



25 - 35 MIN. TILBEREDNING

Svensk pølseret

Det skal du bruge

**Tallet i parentes er til dig, der har bestilt ekstra protein.*

600 g kartofler
1 stk løg
300 (400)* g grov grillpølse
1 tsk paprika
1½ spsk tomatpuré
¾ 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

Laktose, Mælk

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:	3.084 kj / 737 kcal (3.639 kj / 870 kcal)*
Indhold	Pr. portion *(2+)
Fedt	42,5 (54,0)* g
heraf mættede fedtsyrer	17,7 (22,4)* g
Kulhydrat	62,2 (63,5)* g
heraf sukkerarter	11,3 (11,6)* g
Protein	26,5 (32,5)* g
Salt	3,2 (3,6)* g
Kostfibre	6,1 g