



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



15 - 20 MIN. TILBEREDNING



# Koteletter og cremet kartoffelsalat med bladselleri og æble

## Det skal du bruge

300 g kartofler  
1 stilk bladselleri  
½ stk æble  
½ stk skalotteløg  
½ pose dild, frisk  
2 stk koteletter  
½ pakke tyrkisk kryddermix  
1 pakke aioli  
50 g rucola salat  
100 g cherrytomater

## Du skal selv have:

Olie, Olivenolie, Peber, Salt

## Fremgangsmåde

- 1** **Kartofler:** Del kartoflerne i kvarte og kog dem i 10-15 min. til de slipper, når man stikker i dem.
- 2** **Grøntsager:** Skyl og skær selleri i tynde skiver og æble i tern. Pil og hak skalotteløg fint. Skyl og hak dilden fint.
- 3** **Koteletter:** Krydr koteletterne med lidt salt og peber. Varm en stegepande op til høj varme og tilsæt lidt olie. Steg kødet ca. 2 min. på hver side, så det lige er gennemstegt. Krydr med kryddermix mod slutningen af stegetiden. Lad kødet hvile indtil servering.
- 4** **Cremet kartoffelsalat:** Bland grøntsagerne og kartoflerne sammen i en salatskål og vend aiolien i. Smag til med salt og peber.
- 5** **Anret:** Skyl rucola og cherrytomater og anret på tallerkner sammen med koteletter og kartoffelsalat. Dryp med lidt olivenolie, krydr salt og peber og servér.

## Allergener

Æg, Selleri

## 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:	2.815 kj / 673 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	44,3 g
heraf mættede fedtsyrer	9,7 g
Kulhydrat	34,4 g
heraf sukkerarter	9,2 g
Protein	34,1 g
Salt	2,3 g
Kostfibre	4,7 g