



2 PORTIONER



3 DAGES HOLDBARHED



30 - 40 MIN. TILBEREDNING

# Frikadeller med kartoffelsalat og radiser

## Det skal du bruge

400 g kartofler  
1 stk løg  
300 g hakket gris & kalv  
1 bæger pasteuriseret æg  
1 stk rød peber  
1 pose radiser  
1 dl creme fraiche  
2 spsk mayonnaise  
1 spsk dijon sennep  
½ pose purløg, frisk

## Du skal selv have:

Mel, Olie, Peber, Salt

## Fremgangsmåde

- 1** Kog kartoflerne i letsaltet vand i 20 min. til de slipper, når man stikker i dem.
- 2** Fars: Skræl og riv løg groft. Rør kødet med lidt salt og peber. Tilsæt halvdelen af løget, æg, 1 spsk mel, ½ dl vand, og rør det godt sammen.
- 3** Frikadeller: Varm en pande op med lidt olie. Form farsen til 4 frikadeller pr. person med en spiseske. Brun frikadellerne ca. 2 min. på hver side. Skru ned til middel varme og steg ca. 4 min. mere på hver side til de er gennemstegte. Læg på et fad og hold dem lune.
- 4** Hæld vandet fra kartoflerne, når de er færdige, og skyl i koldt vand. Del dem imens i halve eller kvarte med en lille kniv og læg i en gryde koldt vand, så de køler hurtigere af.
- 5** Kartoffelsalat: Fjern kerner fra peberfrugten og skær den i tern. Skær toppen af radiserne og skær dem i skiver. Rør creme fraiche, mayonnaise, sennep og resten af løget sammen i en skål. Tag kartoflerne op af vandet og kom i skålen sammen med radiser og peberfrugt. Rør rundt og smag til med salt og peber. Hak purløg og drys over kartoffelsalaten.
- 6** Servér de lune frikadeller med kartoffelsalat.

## Allergener

Æg, Gluten, Hvede, 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:	2.943 kj / 703 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	38,0 g
heraf mættede fedtsyrer	12,8 g
Kulhydrat	48,6 g
heraf sukkerarter	12,3 g
Protein	41,9 g
Salt	2,5 g
Kostfibre	6,5 g