



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



25 - 35 MIN. TILBEREDNING

# Grillet ost med kartoffelsalat og citron

## Det skal du bruge

400 g kartofler  
1 spsk dijon sennep  
½ spsk honning  
½ spsk hvidvinseddike  
½ pose radiser  
½ stk fennikel  
½ stk rødløg  
75 g grønne bønner  
½ glas kapers  
50 g rucola salat  
250 g grill-ost  
½ stk citron

## Du skal selv have:

Olivenolie, Peber, Salt

## Fremgangsmåde

- 1 Tænd grillen, hvis du ønsker at tilberede retten på grill.
- 2 Kog kartoflerne i letsaltet vand i 20 min. til de slipper, når man stikker i dem. Hæld vandet fra og lad dem afkøle. Del dem i halve.
- 3 **Dressing:** Bland 2 spsk olivenolie med sennep, honning og hvidvinseddike. Krydr med salt og peber.
- 4 **Kartoffelsalat:** Skyl grøntsagerne. Skær radiser og fennikel i skiver. Pil og skær løg i både. Kog vand, skold bønnerne og skyl dem i koldt vand. Hæld lagen fra kapers. Bland alle ingredienser med kartoflerne, hæld dressingen over og vend det forsigtigt rundt. Top med rucola.
- 5 **Grill:** Del citronen i halve og grill den med skærefladen nedad til den har fået farve. Skær osten i centimeter tykke skiver og grill den ca. 1 min. på hver side **Pande:** Varm lidt olie op på en (grill)pande og steg citron og ost på samme måde som grillning.
- 6 Servér kartoffelsalat med grillet ost og citron.

## 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:	2.447 kj / 585 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	32,3 g
heraf mættede fedtsyrer	16,2 g
Kulhydrat	45,5 g
heraf sukkerarter	12,6 g
Protein	28,1 g
Salt	4,6 g
Kostfibre	5,3 g