



2 PORTIONER



5 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 |