



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



15 - 20 MIN. TILBEREDNING

# Koteletter og cremet kartoffelsalat med bladselleri og æble

## Det skal du bruge

400 g kartofler  
1 stilk bladselleri  
½ stk æble  
½ stk skalotteløg  
½ pakke dild, frisk  
2 stk koteletter  
½ pose 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: 2.971 kJ / 710 kcal

Indhold Pr. portion

Fedt 44,5 g  
heraf mættede fedtsyrer 9,7 g

Kulhydrat 42,3 g  
heraf sukkerarter 9,8 g

Protein 35,1 g

Salt 2,3 g

Kostfibre 5,4 g