



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



25 - 35 MIN. TILBEREDNING

# Svensk pølseret

## Det skal du bruge

*\*Tallet i parentes er til dig, der har bestilt ekstra protein.*

600 g kartofler  
1 stk løg  
3 (4)\* stk grove grillpølser  
1 tsk paprika  
1 pakke tomatpuré  
1 spsk ketchup  
1+½ dl madlavningsfløde  
½ pakke purløg, frisk

## Du skal selv have:

Peber, Salt, Smør

## Fremgangsmåde

- 1 Skær kartoflerne i kvarte. Kog i letsaltet vand ca. 10-12 min.
- 2 Pil og hak løg fint. Skær pølserne i skrå skiver.
- 3 Smelt 10 g smør i en stor gryde og svits løg til de er gyldne. Svits pølserne med og drys paprika over. Bland det og skru ned til middelvarme. Tilsæt tomatpuré, ketchup, madlavningsfløde, salt og peber.
- 4 Hæld vandet fra kartoflerne og vend dem forsigtigt med pølserne, så kartoflerne ikke går i stykker. Varm retten igennem ca. 4 min. Tilsæt mere madlavningsfløde og smag til med salt og peber. Servér med klippet purløg.

## Allergener

Laktose, Mælk

## 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: 3.112 kJ / 744 kcal  
(3.667 kJ / 876 kcal)\*

Indhold Pr. portion \*(2+)

Fedt 42,3 (53,8)\* g  
heraf mættede fedtsyrer 17,7 (22,4)\* g

Kulhydrat 63,8 (65,1)\* g  
heraf sukkerarter 12,2 (12,5)\* g

Protein 26,9 (32,9)\* g

Salt 3,2 (3,5)\* g

Kostfibre 5,6 g