



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 pakke 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