



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