

MINIFRIKADELLER M.KARTOFFELSALAT

OPSKRIFT TIL 10 PERSONER

Fremgangsmåde:

- Forårsløg, radiser, squash og de kogte kartofler blandes sammen i en skål
- A38 og creme fraiche røres sammen og smages til med krydderier og urter
- Vend dressingen i skålen med grøntsagerne
- Lun minifrikadellerne i ovnen ved 200° C i ca.15 min. og servér

Ingredienser:

2 bdt.	forårsløg i tynde skiver
2 bdt.	radiser i tynde skiver
2	squash i små tern
2,5 kg	nye kogte kart. skåret i tern
60 stk.	Minifrikadeller
Dressing:	
8 dl	A38
5 dl	cremefraiche 9%
2,5 tsk.	karry
5 tsk.	citronsaft
2 bdt.	fint hakket persille
2 bdt.	klippet purløg
	salt og peber

Et lille tip

Frikadellerne kan sagtens spises kolde, gør retten klar og tag den med ud i det grønne

Minifrikadeller

varenummer:

167815 Frikadeller 1190 g

