



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Grillpølser med bacon og ost og lun kartoffelsalat

## Det skal du bruge

400 g kartofler, små  
75 g slikærter (sugar snaps)  
½ pose radiser  
2 spsk lys balsamico  
2-4 tsk sennep  
4 stk grillpølser m. bacon&ost  
½ pk purløg, frisk

## Det skal du selv have

salt <sup>b</sup>  
olie <sup>b</sup>  
sukker <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. Tænd grillen, hvis du vil grille pølserne, ellers kan de steges på en pande.
2. Kog kartoflerne i letsaltet vand i 20 min. til de slipper, når man stikker i dem.
3. Kog vand og skold ærterne. Snit dem i ca. 1½ cm stykker. Rens radiser og skær dem i tynde skiver.
4. **Dressing:** Pisk balsamico med sennep, 4 spsk olie, 1 tsk sukker og lidt peber. Smag evt. til med lidt salt.
5. Grill eller steg pølserne på alle sider ved medium varme ca. 10 min. Vend dem jævnligt.
6. Hæld vandet fra kartoflerne, kom dem i en stor skål og vend med ærter og radiser og dressing. Klip purløg over og servér til de stegte pølser med resten af sennepen.