



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Grillpølser med klassisk kartoffelsalat og purløg

Kartofler

400 g kartofler, små

Grillpølser

4 stk grove grillpølser
1 pose ketchup

Kartoffelsalat

½ stk løg
1 pose radiser
1 dl creme fraiche 18%
1 pose mayonnaise
1 spsk dijon sennep
½ pk purløg, frisk

Det skal du selv have
salt ^b

^b basisvare

1. Tænd grillen, hvis du ønsker at tilberede retten på grill.
2. **Kartofler:** Kog kartoflerne i letsaltet vand i 20 min. til de slipper, når man stikker i dem.
3. **Grillpølser:** Prik pølserne med en lille kniv, så de ikke sprækker. Grill dem på alle sider 6-7 min. på direkte varme. **Pande:** Steg pølserne på en tør (grill)pande 7-8 min.
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:** Pil løg og hak det fint. Skyl radiserne, skær toppen af og skær dem i skiver. Rør creme fraiche, mayonnaise, sennep og løg sammen i en skål. Tag kartoflerne op af vandet, dræn dem godt og kom dem i skålen sammen med radiserne. Rør rundt og smag til med salt og peber. Hak purløg og drys over kartoffelsalaten.
6. Servér kartoffelsalat og grillpølserne med ketchup til.