



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Grillede ramsløgspølser med feta/ferskensalat og stegte kartofler

Stegte kartofler

400 g kartofler, medium

Ferskensalat

½ pose radiser
125 g snittet spidskål
1 stk fersken
1 pakke feta
1 spsk æbleeddike
1 spsk olivenolie ^b

Ramsløgspølser

4 stk grove grillpølser m.
ramsløg
1 pose dijon sennep
1 pose mayonnaise

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd grillen, hvis du ønsker at tilberede retten på grill. Ellers tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. **Stegte kartofler:** Skær kartoflerne i grove både og bland med lidt olie, salt og peber. **Grill:** Læg dem i en alubakke eller pak dem i pakker med dobbelt stanniol. Grill på direkte varme under låg ca. 20 min. Hold øje med dem, da temperaturen kan variere meget. **Ovn:** Fordel dem på en bageplade med bagepapir og bag dem i 15-20 min.
3. **Ferskensalat:** Skyl radiserne, skær i tynde skiver og bland med spidskålen. Skyl fersken, del og fjern stenen. Skær i tynde både og fordel over salaten. Kom smuldret feta på salaten. Bland æbleeddike med olivenolie og hæld over salaten.
4. **Ramsløgspølser:** Læg pølserne på grillen på direkte varme og vend dem jævnlige i ca. 10 min. Alternativt steg dem i lidt olie på en (grill)pande.
5. Bland sennep og mayonnaise og servér som dyppelse til de grillede pølser og kartofler med ferskensalat til.