



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Frikadeller med grillet kartoffelsalat og syltet agurk

Grillet kartoffelsalat

400 g kartofler, små
1 stk citron
1 bundt forårsløg
½ pk purløg, frisk
½ pose radiser
1 spsk dijon sennep
1 spsk olivenolie ^b
salt ^b
peber ^b

Syltet agurk

2 spsk hvidvinseddike
½ pose sennep/dild
kryddermix
1 stk skoleagurk
2 spsk sukker ^b
1 spsk vand ^b

Frikadeller

½ stk løg
300 g hakket gris & kalv
1 stk æg
salt ^b
peber ^b
1 spsk mel* ^b
½ dl vand ^b

^b basisvare

- Forberedelse:** Læs opskriften igennem. Tag alle ingredienserne frem og skyl de grøntsager, der bør skylles.
- Tænd grillen, hvis du ønsker at tilberede retten på grill.
- Kartofler:** Kog kartoflerne i letsaltet vand i 15-20 min. til de lige slipper, når man stikker i dem.
- Syltet agurk:** Bland eddike, sukker, vand og kryddermix i en skål. Skær agurk i meget tynde skiver, gerne på et mandolinjern. Læg dem i lagen og lad dem trække indtil servering.
- Frikadeller - fars:** Riv løg groft. Rør kødet med lidt salt og peber. Tilsæt løg, æg, mel og vand og rør det godt sammen. Form farsen til 4 frikadeller pr. person med en spiseske.
- Grillet kartoffelsalat:** Hæld vandet fra kartoflerne, skyl i koldt vand og del dem i halve. Halvér citron. Skær top og bund af forårsløg og skær dem i stykker på ca. 3 cm.
Grill: Læg kartofler og citron med skærefluden nedad på grillen og grill til de har fået lidt farve. Grill forårsløg ca. 2 min. **Pande:** Varm en (grill)pande op med lidt olie og steg citron og forårsløg lige som på grill. Kartoflerne behøver ikke at steges.
- Frikadeller - Grill:** Grill frikadellerne på direkte varme ca. 2 min. på hver side. Flyt til indirekte varme og steg ca. 4 min. mere på hver side, gerne under låg, til de er gennemstegte. **Pande:** Varm en pande op med lidt olie. Brun frikadellerne ca. 2 min. på hver side. Skru ned til middel varme og steg ca. 4 min. mere på hver side.
- Grillet kartoffelsalat- fortsat:** Snit purløg fint. Skær radiserne i skiver og kom dem i en skål med kartofler, forårsløg, sennep, olivenolie og saften fra den grillede citron. Vend det sammen og smag til med salt og peber.
- Servér frikadellerne med grillet kartoffelsalat og syltet agurk.