



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Frikadeller med kartoffelsalat og radiser

Det skal du bruge

400 g kartofler, små
1 stk løg
300 g hakket gris & kalv
1 stk æg
1 stk rød peber
1 pose radiser
1 dl creme fraiche 18%
2 spsk mayonnaise
1 spsk dijon sennep
½ pk purløg, frisk

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b
mel* ^b

^b basisvare

1. Kog kartoflerne i letsaltet vand i 20 min. til de slipper, når man stikker i dem.
2. **Fars:** Skræl og riv løg groft. Rør kødet med lidt salt og peber. Tilsæt halvdelen af løget, æg, 1 spsk mel, ½ dl vand, og rør det godt sammen.
3. **Frikadeller:** Varm en pande op med lidt olie. Form farsen til 4 frikadeller pr. person med en spiseske. Brun frikadellerne ca. 2 min. på hver side. Skru ned til middel varme og steg ca. 4 min. mere på hver side til de er gennemstegte. Læg på et fad og hold dem lune.
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:** Fjern kerner fra peberfrugten og skær den i tern. Skær toppen af radiserne og skær dem i skiver. Rør creme fraiche, mayonnaise, sennep og resten af løget sammen i en skål. Tag kartoflerne op af vandet og kom i skålen sammen med radiser og peberfrugt. Rør rundt og smag til med salt og peber. Hak purløg og drys over kartoffelsalaten.
6. Servér de lune frikadeller med kartoffelsalat.