

Frikadeller

^m/kold kartoffelsalat til 4 personer

Frikadeller

Hakket svinekød.....200 g
Hakket oksekød200 g
Løg ½ stk
Æg..... 1 stk
Mælk1-2 dl
Salt og peber

Der skal bruges halvt hakket svinekød og halvt hakket oksekød.

1. Kødet røres godt igennem mens der tilsættes fint hakket løg, æg, salt, peber og lidt mælk. Farsen må ikke være for tynd, men skal kunne stå.
2. Frikadellerne formes med en ske (hvis den dyppes i varmt stegfedt/vand, slipper farsen lettere).
3. Steges på en pande på begge sider, til de er brune.

Kold kartoffelsalat

Kartofler.....800 g

A38.....2½ dl
Mayonnaise.....100 g
Løg ½ stk
Salt
Karry
Sukker 3-4 spsk

1. Kartoflerne skæres i tern og koges til de er møre.
2. De øvrige ingredienser blandes i en skål.
3. De afkølede kartoffeltern vendes forsigtig i, og purløg drysses over.

Purløg

