

Klassikeren - Frikadeller med kartoffelsalat

4 portioner

Ingredienser

1 bakke kyllingefrikadeller fra Danpo (8 stk)
Olie til stegning

800 g. kogte og afkølede kartofler skåret i skiver

Dressing

2,5 dl. syrnet fløde
1 dl. mayonnaise
2 spsk. sød sennep
2 tsk. dijonsennep
½ dl. fint hakket purløg
75 g. hakket rødløg
Salt og kværnet sort peber

Pynt: Masser af frisk purløg og 200 g.
cherrytomater i halve

Tilberedning

Bland alle ingredienserne til dressingen sammen og smag til. Bland dressingen med de kogte og kolde kartofler. Kartoffelsalaten må gerne trække 1 times tid inden servering.

Steg kyllingefrikadellerne i lidt olie på en pande.

Pynt kartoffelsalaten med purløg, tomater og server med kyllingefrikadellerne.

