

Kyllingefrikadeller med waldorffsalat og ristede kartofler



4 personer

Ingredienser

1 bk kyllingefrikadeller
Smør eller olie til stegning

Waldorffsalat

2 røde danske æbler i tern
50 g valnødder, groft hakket
100 g blå druer i halve uden sten
200 g bladselleri i tynde skiver

Dressing

3 dl skyr
2 spsk flydende honning
Kværnet fem peber

Tilbehør

600 g kogte kartofler i tern, stegt i olie på pande krydret med salt og peber.

Tilberedning

Steg kyllinge frikadeller i olie eller smør på pande.
Bland alle ingredienser sammen til Waldorffsalat i en skål.
Vend skyr med flydende honning.
Vend det i salaten og pynt med kværnet fem peber.
Server til stegte frikadeller og ristede kartoffeltern.