

# Frikadeller med waldorffsalat

10 Portioner

20 stk. Danpo kyllingefrikadeller

## Waldorffsalat

750 g bladselleri i skiver 1cm

250 g knoldselleri i tern 1x1 cm

700 g æble i store tern

250 g grønne druer u/sten skåret i halve

150 g valnødder groft hakket

## Dressing

500 g skyr eller kvark

3 spsk. flydende honning

Salt og friskkværnet peber

## Brunede kartofler

1½ dl. sukker

Smør

1,5 kg kogte små kolde faste kartofler

## Pynt

Blad selleri toppe og hakket valnødder

## Tilberedning

Bland alle ingredienserne til waldorffsalaten sammen i en skål. Lav dressingen og vend den i salaten, gem lidt hakkede valnødder og bladselleritoppe til pynt.

Varm kyllingefrikadellerne efter anvisning på pakken.

Varm sukker op på en pande til det smelter. Rør ikke i sukkeret men lad det smelte ganske langsomt. Når sukkeret er smeltet kom smør i og lad det smelte sammen, Skyl de pillede kartofler i vand og kom dem på panden, hvor de steges ved medium varme, til de er let gyldne. Server frikadeller med waldorffsalat og brunede lune kartofler.

