

# Klassikeren - Frikadeller med kartoffelsalat

10 portioner

## Ingredienser:

20 stk. kyllingefrikadeller fra Danpo

1,6 kg kogte og afkølede kartofler skåret i skiver

## Dressing:

5 dl. syrnede fløde

2 dl. mayonnaise

4 spsk. sød sennep

4 tsk. dijonsennep

1 dl. fint hakket purløg

150 g. hakket rødløg

Salt og kværnet sort peber

**Pynt:** Masser af frisk purløg og 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 ovnen ved 200°C i 12-15 minutter.

Pynt kartoffelsalaten med purløg, tomater og server med kyllingefrikadellerne.

