

Kyllingefrikadeller med waldorffsalat og ristede kartofler



10 personer

Ingredienser:

20 stk Danpo kyllingefrikadeller

Waldorffsalat:

5 røde danske æbler i tern
125 g valnødder, groft hakket
250 g blå druer i halve uden sten
500 g bladselleri i tynde skiver

Dressing af:

7 dl skyr
5 spsk flydende honning
Kværnet fem peber

Tilbehør:

1,5 kg kogte kartofler i tern, stegt i olie på pande krydret med salt og peber.

Tilberedning:

Steg kyllingefrikadellerne i ovnen ved 200°C i 12-15 minutter.

Bland alle ingredienser sammen til Waldorffsalat i en skål.

Vend skyr med flydende honning, og vend det i salaten og pynt med kværnet fem peber.

Server med stegte frikadeller og ristede kartoffeltern.