

## Onsdag:

### Kyllingefrikadeller med marineret kartoffelsalat og gnavegrønt

#### Kyllingefrikadeller

500 gr. hakket kylling	1 tsk. salt
1 håndfuld purløg	Friskkværnet peber
1 håndfuld timian	25 gr. havregryn
1 gulerod	30 gr. mel
2 stk. æg	1/2 dl. mælk

**Fremgangsmåde:** Hak purløg og timian fint, og skræl guleroden. Kom kødet i en skål, tilsæt purløg, timian og fintrevet gulerod, salt, peber og æg. Rør det rigtig godt sammen. Tilsæt nu havregryn og mel, og rør igen farsen godt sammen. Til sidst tilsættes mælken for at give en lind konsistens. Lad farsen trække på køl ca. 10 min. Steg herefter frikadellerne ved middel varme.

#### Marineret kartoffelsalat

7-800 gr. kolde, kogte kartofler (fra i går)	2 stk. forårsløg
2 spsk. dijonsennep	5 stk. radiser
2 spsk. hvidvinseddike	5 stk. cherrytomater
1 dl. neutral olie (fx raps)	1 håndfuld friskhakket persille
1/4 dl. koldt vand	Salt og peber
Evt. saften af 1/2 citron	

**Fremgangsmåde:** Pisk sennep og eddike rigtig godt sammen. Tilsæt olie lidt ad gangen under konstant piskning. Til sidst tilsættes lidt koldt vand (stadig under piskning). Smag til med salt, peber og evt. lidt citronsaft. Kartofler, forårsløg, radiser og cherrytomater skæres i passende stykke, persillen hakkes fint og alt sammen vendes grundigt med marinaden. Tilsæt evt. mere fyld efter eget ønske.

#### Gnavegrønt

Skær et stort fad med gnavegrønt: eksempelvis agurkestave, gulerodsstave, grove strimler af peberfrugt, blomkålsbuketter, små tomater og selleristave.

