

Tirsdag:

Svensk pølseret med purløg og grøn salat

Svensk Pølseret

300 gr. pølser i skiver
2 løg
1 fed hvidløg
1 spsk. paprika
600 gr. kogte kartofler
2 dl. mælk

Lidt fløde piskefløde
2 spsk. tomatpure
3 spsk. ketchup
Salt og peber
Lidt olie til stegning
1 håndfuld purløg (hakket fint)

Fremgangsmåde: Løg og hvidløg pilles og hakkes fint. Kartoflerne skæres i grove tern. Løg og hvidløg sautes af i en tykbundet gryde i lidt olie. De skal ikke tage farve. Tilsæt nu pølser i skiver samt paprika og sauté det hele godt af. Skru lidt ned for varmen og tilsæt kartofler og mælk. Lad det hele simre i et par minutter og tilsæt nu tomatpuré og ketchup og rør godt. Til sidst smages til med fløde, salt og peber. Servér pølseretten med friskhakket purløg.

Grøn Salat

1 lille iceberg
½ agurk
1 avocado
1 bdt radiser
2 stk. forårsløg
3 stk. tomater

1 dl. creme fraiche (kan erstattes af græsk yoghurt)
1 tsk. dijonsennep
1 lille citron (saften)
1 håndfuld purløg (fintskåret)
Salt og peber

Fremgangsmåde: Rør en dressing af creme fraiche, sennep og citronsaft. Smag til med friskhakket purløg, salt og peber. Lad dressingen trække imens du laver salaten. Iceberg, agurk, forårsløg, tomat, radiser og avocado skæres i mundrette stykker. Salaten anrettes på tallerken.

