

Frikadeller med kartoffelsalat

1,25 kg hakket kalv og flæsk,
maks. 10 % fedt
salt og peber
2 store løg
4 æg
2,5 dl hvedemel
ca. 4 dl vand
olie til stegning

2,5 kg kogte kartofler
1 stort bundt purløg eller dild,
evt. frosne krydderurter
8 forårsløg
1 kg cherrytomater
0,5 dl vand
0,5 dl citronsaft
sukker
evt. 2 fed hvidløg
5 spsk. kapers



Serveringsforslag

Server 10 skiver groft brød til retten.

Alternative råvarer

Du kan erstatte cherrytomaterne med almindelige tomater i både og forårsløgene med rødløg. Som krydderurt kan du bruge persille.

Hak løget fint. Rør kødet med salt. Tilsæt løg og de øvrige ingredienser. Bland det hele godt. Tilsæt vand til konsistensen er lind. Form frikadellerne, og steg dem i olie på panden.

Skær de kogte kartofler i mindre stykker. Hak forårsløg og krydderurter, og bland dem i kartoflerne. Halvér cherrytomaterne, og kom dem i.

Pisk citronsaft og vand til en dressing, som du smager til med salt, peber, sukker og evt. knust hvidløg. Vend alle ingredienserne sammen.

