

Oppskrift

Medisterkaker med lun julesalat



Lun salat med småpoteter, og rosenkålblader, epler, mandler, appelsin og basilikumrømme.

1

Slik gjør du

Grovhakk mandler og tørrist de i stekepanne. Kok poteter og kutt av endene på rosenkålen. Ta av de ytterste bladene og behold de. Forvell selve rosenkålen i vann til den blir litt myk.

Hell av vannet på poteter og rosenkål og surr de sammen i stekepanne med smør og 2 knuste fedd hvitløk for ekstra smak. Legg i båter av eple og la de steke med. Vend inn rosenkålbladene til slutt.

2

Bland rømme og stek medisterkaker

Bland rømme med appelsinsaft og raspet skall og rør inn litt hakket basilikum.

Stek medisterkakene og fordel de på et stort fat sammen med den lune potetsalaten.

3

Topping

Topp med mandler og basilikum!

Ingredienser

Du trenger

Medisterkaker	1 pakke (400g)
Smør eller olje til steking	til steking
Små poteter	16 stk
Rosenkål	1 pk
Hvitløksfedd	2 stk
Røde epler	2 stk
Mandler	100 g
Appelsin	1 stk
Lett Rømme	200 g
Basilikum	1 neve

Allergener

- Soya
- Melkeprotein inkl laktose
- Nøtter