

HEAT: Carapulka med knuste kartofler og peber-agurkesalat med persille

Af: Halkær Ådal for Skagenfood



DU MODTAGER FRA SKAGENFOOD:

- Carapulka
- Små kartofler
- Agurk
- Rød peberfrugt
- Rødløg
- Citron
- Bredbladet persille

Knuste kartofler: Skyl og skræl eller skrab kartoflerne. Kog dem møre i godt saltet vand. Hæld vandet fra og lad dem dampe godt af. Knus kartoflerne let med en grydeske og rør med generøse mængder godt smør eller olivenolie. Smag til med salt og peber og vend til sidst finthakket persille og lidt citronskal i. (gem halvdelen af persillen og citronen til salaten)

Peber-agurkesalat med persille: Skær peberfrugt, agurk og rødløg i fine tern. Pluk bladene af det sidste persille og kom det hele i en skål med koldt vand i 5 minutter. Dræn vandet fra og vend med citronsaft og lidt skal samt god olivenolie. Krydr med salt og peber.

Carapulka: Opvarm retten efter anvisning på pakken.

Anretning: Som vist!