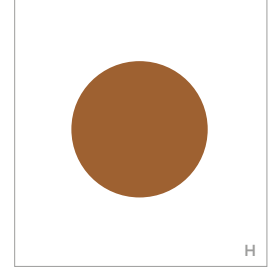




# Rösti med stekt korv

krämig citronsås och knapriga grönsakssnacks

**FAMILJ** 35-45 minuter



Potatis



Korv



Parmesan



Citron



Crème Fraiche



Spetspaprika



Gurka



Gräslök



Dukkah

## Nu kör vi

Börja med att tvätta grönsaker, frukt och örter. Var noggrann med att tvätta händer och köksredskap direkt efter hantering av rått kött och rå fisk.

### Köksredskap

Skärbräda, stekpanna, rivjärn, bunke

### Skafferivaror

Salt, peppar, olja, smör

### Ingredienser

	2 PERS.	4 PERS.
Potatis	500 g	1000 g
Dukkah <b>1) 2) 3) 10)</b>	2 g	4 g
Korv, gris	½ paket	1 paket
Parmesan <b>7)</b>	1 st	2 st
Citron	½ st	1 st
Smör* <b>7)</b> (steg <b>3)</b> )	10 g	20 g
Crème fraiche <b>7)</b>	150 g	300 g
Spetspaprika	1 st	2 st
Gurka	1 st	1 st
Gräslök	1 påse	1 påse
Salt*, Peppar*, Olja*	efter smak & behov	

\*Skafferivaror

### Näringsvärde (Beräknat på otillagade ingredienser)

	PER 100G	PER PORTION 619 G
Energi	639 kJ/153 kcal	3950 kJ/944 kcal
Fett	10 g	59 g
Varav mättat fett	5 g	30 g
Kolhydrat	13 g	80 g
Varav sockerarter	3 g	21 g
Protein	3 g	21 g
Fiber	2 g	10 g
Salt	0,4 g	2,6 g

Observera att näringsinformationen på receptkortet kan variera beroende på naturliga fluktuationer och kortvariga produktförändringar.

### Allergier

**1) Jordnötter 2) Nötter 3) Sesam 7) Mjök 10) Selleri**  
(Se vidare information om allergier och eventuella spår av allergier på ingrediensförpackningen)

**Dukkah ingredienser:** Sesamfrön, mandel, jordnötter, valnötter, hasselnötter, frön (pumpa, solros, vallmo), koriander, timjan, kummin, cayenne, paprika, svartpeppar, selleri, havsalt

### Vi gillar feedback. Hör av dig!

SE +46 858 097 065 | [hej@hellofresh.se](mailto:hej@hellofresh.se)



## 1. Riv potatis

Skala och grovriv **potatis**. Bland **potatis** och **dukkah** i en bunke. Krydda väl med **salt\*** och **peppar\***.

Skär **korv** [½ paket, 2 pers] i 1 cm breda skivor.



## 4. Stek korvbitar

Torka ur stekpannan och hetta upp en skvätt **olja\*** på medelvärme. Stek **korvbitarna** i 8-10 min.

**VIKTIGT:** Korven är färdiglagad när köttet är genomstekt.

### TIPS!

Låt dagens middag bli en gemensam aktivitet - låt barnen hjälpa till med att riva potatis och ost, att steka rösti och att tillaga citronsåsen. Framförallt, uppmana dem att känna dofterna medan ni lagar; det smälta smöret, doften av såsen, nystekt korv, och nyhackad gräslök.



## 2. Stek rösti

Smält en klick **smör\*** i en stekpanna på hög värme. Stek 2 **rösti** per person. Stek dem först i 1-2 min på ena sidan på hög värme. Sänk sedan till medelvärme och stek i 4-5 min per sida.

Lägg dem på en tallrik och täck med aluminiumfolie så de håller sig varma.



## 5. Förbered grönsaker

Kärna ur och skär **paprika** i 4-5 cm stora bitar.

Skär **gurka** i 4-5 cm stora bitar.

Finhacka **gräslök**.



## 3. Laga sås

Riv **parmesan** och **citronzest** [½ tsk, 2 pers | 1 tsk, 4 pers].

Ta fram en stekpanna och blanda **smör\***, **crème fraiche**, **parmesan** och **citronzest**. Smaksätt med en skvätt **citronjuice** och låt den krämiga såsen sjuda i 3-4 min.

Ta av från värmen och häll **citronsåsen** i en skål.



## 6. Servera

Servera era **rösti** toppade med **citronsås**, **korv** och **gräslök** med **grönsakssnacksen** vid sidan av.

## Smaklig måltid!