

Grønsagsdeller og bønnesalat (ca. 30 stk.)



Du skal bruge:

6 gulerødder
¼ selleri
5 store kartofler
1 revet løg
3 æg
3 spsk rasp
½ tsk karry
½ tsk timian
salt og peber

Sådan gør du:

- Riv alle grønsagerne fint.
- Bland æg, krydderier og grønsager sammen.
- Form farsen med en ske og steg grønnsagsdellerne 10-15 min. på hver side ved svag varme.

Bønnesalat med æg

1 pose frosne grønne bønner
2 hårdkogte hakkede æg
1 spsk. eddike
3 spsk. olie
salt og peber
dijonsennep

- Bønnerne koges i saltet vand i ca. 5 min. Bruges der friske bønner, skal de koge i ca. 10 min.
- Vandet hældes fra.
- Lav marinaden og hæld den over.
- Drysses med hakkede æg.

Samme salat kan laves med rosenkål, broccoli, små porrer eller grønne asparges.