

Søde BBQ Schnitzler, Kartoffelsalat & Majskolber

Tilberedelsestid: ca. 30 min.

Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
4 stk	Skinkeschnitzler, BBQ Marinade
4 stk	Majskolber
1000 g	Kartofler, øko
200 ml	Creme fraiche
1 stk	Løg
1 bdt	Persille

	DET SKAL DU SELV HAVE
1 tsk	Sennep
2 spsk	Vineddike
	Fedtstof til stegning
	Salt & Peber

Tilberedning:

Vask, (skrab) og kog kartofler i letsaltet vand i ca. 8 minutter til de er møre.
Skyl kartofler under koldt vand og skær dem i tern.

Hak persillen fint. Pil og hak løg fint.

Lav en dressing af sennep, creme fraiche, løg, persille, vineddike samt salt og peber.
Vend de afkølede kartofler sammen med dressingen.

Rens og kog majs i letsaltet vand i ca. 6-7 minutter til de er møre.

Grill eller steg schnitzler i ca. 3 minutter på hver side.

Servér schnitzler, kartoffelsalat samt majskolber med smør.

Velbekomme.