



DAG
2

Hotdog med asiatisk kålsalat og grov mos

Tilberedningstid ca. 25 minutter

1 pose kartofler
1 fed hvidløg (presset)
⅓ pose grønkål (ribbet og groft hakket)
½-1 italiensk agurk (skrællet og i tynde strimler)
1 løg med top (finthakket løg - toppen i tynde
ringe)
½ bundt radiser (i tynde skiver)
1 vegansk frankfurter
1 hotdogbrød
1 brev tomatrelish
Tjek, at du selv har: Olivenolie, havsalt, sort
peber, eddike (fx hvidvinseddike) og evt. ristet
sesamolie

1. Sæt vand over til kartofler.
2. Kom kartoflerne i en gryde, dæk med kogende saltet vand, og kog dem under låg i 10-12 minutter. Sluk for varmen, og lad dem trække færdig i vandet.
3. Skyl og klargør resten af grøntsagerne.
4. Rør en dressing af 1-2 spsk. eddike, 1 presset fed hvidløg, salt, peber og 3 spsk. olie, gerne ristet sesamolie.
5. Vend grønkål med agurk, løgtop, radiser og dressing. Smag til, og anret salaten på et fad.
6. Steg pølsen gylden og gennemvarm på en pande i lidt olie, 6-8 minutter.
7. Hæld vandet fra kartoflerne, men gem lidt kogevand. Tag ca. halvdelen af kartoflerne fra, og opbevar dem på køl til dag 3.
8. Mos de kogte kartofler groft, og juster konsistensen med lidt kogevand. Smag til med salt, peber og olivenolie.
9. Lun hotdogbrødet på en brødrister.

Servering

Fyld brødet med pølse, tomatrelish og finthakkede løg. Spis mos og salat til.



AARSTIDERNE