

Rostbiffsallad med dansk remouladsås (Coop Hälsokasse)

🕒 20 min

Energifördelning

365

kcal per
portion



	kcal	%
Fett	119	33
Kolhydrater	149	41
Protein	97	27

4

Portio...

Ingredienser

Mängd		kcal/portion
500 g	Potatis, färsk i bitar	88 kcal
4 st	Morot, skivad	41 kcal
70 g	Ruccola	4 kcal
1 st	Rödlök, i ringar	11 kcal
150 g	Rädisor, skivade	6 kcal
330 g	Grillad rostbiff skivad	99 kcal
0.5 dl	Lök, rostad	38 kcal
1 dl	Mixed pickle	65 kcal
1 dl	Mild kvarg naturell	15 kcal
5 g	Curry	-

Instruktioner

1. Koka potatis och morötter i lättsaltat vatten.
2. Hacka pickles i mindre bitar och blanda med kvarg och curry.
3. Lägg salladen på ett uppläggningsfat. Fördela potatis, rödlök och rädisor ovanpå.
4. Snurra ihop köttskivor och lägg på salladen. Toppa med rostad lök och servera med såsen.