

Dobbelsteentjes (variant op pyttipanna) en coleslaw voor 2 dagen.

Voor de coleslaw:

De saus vooraf maken van

3 eetlepels mayonaise

2 eetlepels Griekse yoghurt

1 fijngeveven, gesneden teentje knoflook

1 tl mosterd

Goed mengen

Op smaak brengen met:

1 scheutje tabasco

Zout

Peper

In de koelkast tenminste een uur laten staan.

De salade:

½ Spitskool, heel fijn gesneden

2 grote wortels, grof geraspt

1 zoetzure appel, gewassen en ongeschild in kleine stukjes gesneden

1 rode puntpaprika, in reepjes gesneden

10 radijsjes in kwarten gesneden

2 tl karpertjes

2 lenteuitjes in ringetjes gesneden.

1 el rozijnen

De salade goed mengen daarna de saus toevoegen. De helft goed afgedekt in koelkast voor een volgende dag.

Dobbelsteentjes:

5 middelgrote ongeschilde goed gewassen vastkokende aardappels in blokjes gesneden van 1cm

10 cm Falukorv in plakjes van 0,5 cm en daarna in blokjes gesneden

1tl Cajun kruiden

Bak de aardappels in 2 el olie zo heet mogelijk.

Wanneer ze bijna gaar en licht gebruind zijn, uitlekken en af laten koelen.

Op hoog vuur met een steek boter en 1el olie de aardappels opnieuw bakken samen met de Falukorv.
Bestrooien met Cajun kruiden.

De helft serveren, de andere helft af laten koelen en afgesloten bewaren voor een volgende dag.

Falukorv

