



## Pink tzatziki, kartoffelsalat og schnitzler i sesam

En sund, original og ny fortolkning af kød stegt på panden med kartoffelsalat - den slags mad alle kan forstå!



(0)

[Bedøm opskrift](#)



45 min



Aug – Feb



Dagligt grønt



Lav på gluten

# Ingredienser

4 pers.

4 skinkeschnitzler

100 g sesamfrø

1 spsk smør eller olie

## Kartoffelsalat

500 g kogte kartofler, halverede

1 bdt persille, skyllet og grofthakket

½ citron, saften

1 spsk grov sennep eller dijonsennep

2 spsk olivenolie

100 g mandler, grofthakket og ristet på en tør pande

## Pinkt zatziki

4 rødbeder, skrællet og groftrevet

1 citron, saft og revet skal

1 fed hvidløg, finthakket

1 knivspids spidskommen (kan undlades)

2 dl ymer, ylette eller yoghurt naturel

*Opskrift og foto venligst udlånt fra bogen "Bitz dit køkken" af Christian Bitz*

# Tilberedning

- 1 Vend skinkeschnitzler i sesamfrø, og steg dem på en varm pande med lidt smør på - ca. 5 minutter på hver side. Lad dem trække tildækket.
- 2 Kom kartoflerne (gerne en rest fra dagen før) op i en skål, og vend dem med persille, citronsaft, sennep og olivenolie. Smag til med salt, peber og evt. mere citron. Drys mandlerne over salaten.
- 3 Bland rødbederne med saft og skal af en citron. Tilsæt hvidløg og lidt spidskommen. Vend det hele med ymer, og smag til med salt, peber og citron.

