
Bagte frikadeller med parmesan på tzatziki og kartofler

Det skal du bruge til 4 personer

- Frikadeller ferske eller frosne
- Færdig lavet tzatziki
- Mynte
- Små nye kartofler
- Reven parmesan
- Sommerløg
- Vindruekerneolie eller hvidløgsolie (gerne på spray)

Sådan gør du

- Frikadeller drysses med parmesan
- Bages 10 min. ved 200 grader til de er sprøde
- Kartofler vendes med olie. salt og peber
- Bages 180 gr. i ca. 18 min.
- Tzatziki vendes med hakket mynte, fint snittet sommerløg, og de tilberedte let knuste kartofler

Velbekomme



Vi mødes i Brugsen