

Frikadellesandwich med kålsalat og sennepsmayo

Opskrift til 4 personer

Få opskrift på [gulerodsbrud](#) her (rækker til 16-17 boller, gem resten i fryseren)

Få opskrift på [frikadeller](#) her (rækker til 6-7 sandwich)

Samlet tid

2 timer i alt

Ingredienser

Kålsalat

- 1/4 lilla spidskål
- 2 store gulerødder
- 1 lille æble
- 3 spsk olie
- 2 spsk. æbleeddike
- lidt salt og peber
- 1 tsk. lys sirup
- 1 god tsk. sød sennep

Sennepsmayo

- 3 spsk. sød sennep
- 4 store spsk. mayonaise
- lidt salt og peber
- 2 spsk. æbleeddike

Desuden

- 3-4 Syltede agurker/ cornichoner (dem hvor man selv skærer dem)

Sådan gør du

1. Gulerodsbrud:
2. Hvis du selv laver brødet, så start med dette. Jeg kan virkelig anbefale at servere frikadellesandwich i de her [gulerodsbrud](#). Men ellers kan du købe dig til dem
3. Frikadeller kan man også købe sig til. Mens ellers følg [opskriften her](#)
4. Kålsalat: Snit kål på et mandolinjern eller snit det fint. Skræl og riv gulerødder efter ønsket størrelse. Jeg bruger et jern der ligner en kartoffelskræller, men med flere riller – så det bliver de her strimler. Skær æbler i helt tynde både.
5. Kom ingredienserne til dressingen i et marmeladeglas og ryst det sammen. Hæld det ud over kålsalaten og bland det hele sammen.
6. Lav din sennepsmayo, ved at røre det sammen i en skål
7. Skær cornichoner i tynde aflange skiver.
8. Smør brødet med mayoen, kom kålsalat i, så frikadeller som kan deles på langs og så et pat agurker. Luk sammen og server.