



Isterband med dillstuvad potatis och rödbetor

Recept 6 pers

6 st Grillisterband

Dillstuvad potatis

3 dl grädde
3 dl mjölk
2 msk majsena
1 msk hackad dill
1 kg kokt delad potatis
1 dl hackad dill
6 msk Skånsk senap
Matolja att steka i
Salt och peppar

Rödbetor

6 st sköljda rödbetor
Salt

Dillolja

2 dl plockad dill
1 dl matolja

Börja med att koka rödbetor med salt i 20 – 25 min låt svalna. När rödbetorna är klara kan du trycka bort skalet under rinnande vatten med fingrar och dela i lämpliga bitar .

Koka upp gräddmjölken och red av med majsena och krydda upp. Vänd ner den delade potatisen och håll varm. Vänd ner den hackade dillen precis innan servering.

Stek isterbanden på medel värme i pannan eller i ugn 150°C i 18 min.

Under tiden kan du börja mixa dilloljan. Mixa olja med dill i mixer eller med stavmixer till en grön och slät olja .

Arrangera på tallriken med dilloljan och Skånsk senap.

391 Isterband 9-pack

En Svensk klassiker, isterband med korn-gryn. Endast svenska köttrevaror.



CHARK-PRODUKTER®