



M unkebo
M and
M ad, der simrer

18. maj 2017

Forret

Røsti med ostecreme og koldrøget laks (6 personer).

Ingredienser:

Ca. ½ kg kartofler, 1 tsk groft salt, ½ tsk hvid peber, 30 g smør.

Ostecreme: 150 g Castello creamy blue, ¼ dl Creme fraiche, friskpresset saft af 1 citron, 2 små æbler, 2 små pærer, 75 g porrer, ½ tsk groft salt, friskkværnet peber.

Til servering: 6 skiver koldrøget laks.

Skræl kartoflerne og riv dem groft. Bland kartoffel, salt og peber i en skål.

Varm smørret i en stegepande. Læg kartoffel i små portioner i panden og tryk dem tynde med en spatel. Steg røstierne ved jævn varme i ca. 3 minutter på hver side, indtil de er gyldenbrune.

Ostecreme:

Mos osten med en gaffel. Bland ost, creme fraiche og citronsaft i en skål.

Del æbler og pærer og fjern kernehusene. Skær æbler, pærer og porrer i tynde skiver. Vend forsigtigt frugt og porrerne i ostecremen.

Smag til med salt og peber.



Server røstierne friskstegte med ostecremen og koldrøget laks.