



M unkebo
M and
M ad, der simrer

18. april 2024

Forret

Kartoffelrøsti med røget laks og creme fraiche (4 personer).

Ingredienser: **Kartoffelrøsti:** 500 g bagekartofler, 1 løg, 1 æg, 2 spsk hvedemel, salt og peber, 1 spsk smør, 1 spsk olie. **Topping:** 100 g røget laks, 100 g creme fraiche (gerne 18 %), 1 rødløg, 1 bundt purløg.

Sådan gør du:

Skrub kartoflerne fri for jord og riv dem groft på et rivejern. Skræl løget og riv også det groft.

Kom revne løg og kartofler i et viskestykke og pres så meget af væsken ud som muligt.

Rør kartofler og løg sammen med æg, mel og et godt drys salt og peber. Varm en pande op til middelvarme med smør og olivenolie.

Form små røsti af cirka 1 spsk "dej" med dine hænder og steg dem et par minutter på hver side, til de er sprøde og gyldne.

Lad dem afkøle lidt, inden du topper med stykker af røget laks, en tsk creme fraiche, finthakkede rødløg og purløg og friskkværnet peber.

