



RØKT LAKS PÅ EN SENG AV SPRØSTEKT POTET/LØK MED RØMME, RØDLØK, GRESSLØK OG RØDBETCHIPS




6A, RØYNEBERG SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

| | |
|---------|----------------------------|
| 4 dl | solsikkeolje til fritering |
| 0.75 ts | salt |
| 2 stk | kokte rødbeter |
| 1.5 ss | potetmel |
| 0.5 ss | smeltet smør |
| 0.5 stk | løk |
| 1 ss | gressløk |
| 4 stk | poteter |
| 1 ss | rødløk |
| 1 ss | rømme |

SLIK GJØR DU:

I Potetkakene:
Slik gjør du:
Skrell potetene og riv dem rivjern, største hull. Legg potetene i kaldt vann. Press ut så mye vann du kan, ta deretter i et rent tørkehåndkle og press ut resten av vesken.
Skjær løken i fine tynne skiver og hakk i mindre biter eller 
 riv på rivjern.
- Bland poteter, løk, potetmel, salt og pepper.
Pisk egg og smeltet smør sammen og bland inn potetblandingen.
Smelt litt smør i pannen og legg i ca en ss til hver ?kake?, form og trykk den litt til en flat ?kake?.
Stek til de er gylne på hver side. Hold dem gjerne varme i stekeovnen eller varm dem opp før anretting.

Serveres med røkt laks eller ørret på ?kakene?, rømme med gressløk, rødløk og rødbetchips ved siden av.

Rødbetchips:
4-6 porsjoner

2 rødbeter (ferdig kokt eller kok selv 2 timer)
solsikkeolje til fritering

- Riv rødbeten med ostehøvel, friter til sprø konsistens. Følg med! De er plutselig ferdige!