



SENJA LAKSETACO MED HJEMMELAGDE POTETLOMPER

6, SILSAND BARNESKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

1 boks	Mais
0.5 dl	Sikta rugmel
2 stk	Tomater
0.5 dl	Hvetemel
1 stk	Agurk
1 stk	Taco krydder
400 g	Potet fra senja
1 stk	Rømme
500 g	Laks fra senja
1 stk	Salat
0.5 ts	Salt
1 boks	Ananas

SLIK GJØR DU:

- 1 Kutt opp grønnsakene og legg de i en skål.
- 2 Vask potetene og kok de helt møre med skallet på. Skrell dem og mos dem godt med en potet moser og ha i litt salt.
- 3 Bland forsiktig inn hvetemel og rugmel litt etter litt. Til du har en myk deig som ikke er klissete. Lompene blir harde med for mye mel.
- 4 Del deigen i 4 emner og trill dem til små boller. Ha litt hvetemel på bordet og kjevle ut til tynne lomper. Ca. 20 cm i diameter. Vær lett på handen og snu lompene mens du kjevler, så de ikke setter seg fast i bordet. Bruk en steikespade eller lignende når du snur dem
- 5 Stek lompene på begge sider i en tørr steikepanne til de er lyse, men med brune flekker. Legg lompene oppå hverandre og dekk dem med et kjøkkenhåndkle til alle er stekt.
- 7 Server og nyt. God Senja-mat.
- 7 Steik laksen og ha i tacokrydder og 1dl vann. Laksen skal være i små firkanter når du steiker.