



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

6A, RØYNEBERG SKOLE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

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
4 dl	solsikkeolje til fritering

### SLIK GJØR DU:

- 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!