



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:



Potetskakene:

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 tunne 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 potetblandinga.

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!