

Rösti med rygeostcreme

mandag 21. oktober 2013

Ingredienser

300 g kartofler
1 løg
1 fed hvidløg
1 æg
1 spsk. mel
1 spsk. stødt spidskommen
Salt, peber
1 dl rapsolie til stegning

100 g rygeost
1 dl yoghurt naturel
½ agurk
1 bdt. radiser
Røget laks
Evt. purløg

Fremgangsmåde

Skræl kartoflerne og riv dem groft.

Pres væden fra og vrid dem i et rent viskestykke.

Pil løg og hvidløg og riv dem fint og bland løg og kartofler i en skål.

Tilsæt æg, mel, spidskommen, salt og peber og rør det godt sammen.

Varm rigeligt rapsolie på panden og læg et par skefulde kartoffelblanding på panden.

Form »klatterne« til flade kartoffelpandekager og steg dem ved middelvarme i 3-5 min. på hver side.

Lav et par stykker af gangen og læg dem på en rist, når de er færdigstegte.

Rør rygeosten med yoghurt og smag til med salt og peber.

Rens og skyl agurk og radiser, skær dem i terninger og vend dem i rygeostcremen, der serveres til de lune rösti sammen med en skive laks og et drys purløg.