

Latkes med serranoskinke

Opskrift til 14-16 styks (4 personer)

Ingredienser

Latkes

- 4 bagekartofler
- 1 stort løg
- 2 æg
- 4 spsk. rasp eller 2,5 store spsk. mel (jeg foretrækker pankorasp)
- godt med salt og peber
- et nip chilipulver eller paprika
- du kan evt. også tilføje spidskommen eller koriander
- masser af olie til stegning (omkring 1 dl)

Fyld

- 1 tsk. creme fraiche pr. latkes
- 2 pakker serranoskinke i alt
- 1 rødløg i alt
- 2 spsk. finthakket purløg i alt

Sådan gør du

1. Skræl og riv kartoflerne. Jeg river nogle af dem på den grove side af rivejernet og nogle på den fine. Det giver en god konsistens at blande de to. Vrid de revne kartofler fri fra væske og lad dem ligge i skålen, mens du snitter løg. Måske du efterfølgende kan vride lidt mere væske ud af kartoflerne.
2. Kom så de snittede løg ned til kartoflerne sammen med krydderier, æg og mel/rasp (jeg bruger pankorasp).
3. Rør det godt sammen.
4. Hæld olie på en pande, så bunden dækkes. Varm stille og roligt op, så olien er varm, men ikke brændt. Brug en ske til at forme dine "frikadeller" og kom dem på panden. Lad dem stege i 5 minutters tid på hver side, til de er sprøde og gyldne
5. Læg dem over på køkkenrulle, mens du fortsætter med en omgang mere.
6. Server med creme fraiche, serranoskinke, lidt fintsnittet rødløg og purløg