

Kartoffelrøsti med laks

Opskrift til 7 ret store røsti

Ingredienser

- 400 g kartoffel
- 1 lille løg
- 1 æg
- 1 stor spsk. mel
- lidt salt og peber
- smør til stegning

Toppings

- røget laks
- creme fraiche (eller flødeost naturel)
- lidt rødløg, finthakket
- lidt purløg, finthakket
- evt. lidt kapers, en skive citron eller frisk dild

Sådan gør du

1. Riv kartoffel og pres væsken fra.
2. Snit løg fint og bland i en skål sammen med de revne kartofler, æg, mel og salt og peber.
3. Kom smør på en pande og varm lidt op, tag en skefuld af dejen og klat på panden.
4. Pres dem let ned og vend dem efter et par minutter
5. Når de er stegt færdigt serveres de med det samme med dine toppings.