

Rösti

Opskrift til 2-4 personer

Forberedelsestid

20 minutter

Tilberedelsestid

15 minutter

Samlet tid

35 minutter

Ingredienser

Rösti

- 100 g sød kartoffel
- 100 g kartoffel
- 2 æg
- 50 g majsme
- 15 g parmesan
- salt, peber

Appelsinsalat

- 1 appelsin
- 1 grape
- granatæblekerner
- frisk basilikum (eller mynte eller citronmelisse)
- hampefrø

Grillet spidskål

- 1 spidskål
- lidt olie og/ eller smør til stegning
- drys med flagesalt
- frisk dild
- citronskal

Sådan gør du

1. Start med at lave din "fars" til rösti, riv sød kartoffel og kartoffel groft og kom det i en skål sammen med æg, majsme, revet parmesan og salt og peber.
2. Form dem med en ske og pres dem let flade. Steg i olie og/eller smør nogle minutter på hver side.
3. Lav din appelsinsalat ved at skære appelsiner og grape ud i skiver. Læg dem på en tallerken med granatæblekernerne og friske krydderurter. Drys med hampefrø
4. Halver spidskål og steg det på en pande i olie/ smør – gerne på en grillpande

5. Læg dem på en tallerken og drys med citronskal og revet parmesan + drys med flagesalt.