



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Zucchini- och cheddarplättar med klyftpotatis och krämig sallad

## Zucchini- & cheddarplättar

Zucchini ¾ st

● Salt ½ tsk

Bananschalottenlök 1 st

● Vetemjöl ¾ dl

● Ägg 1 st

Riven cheddarost 75 g

## Klyftpotatis

Potatis 400 g

● Bakplåtspapper 1 st

● Olivolja ½ tsk

## Krämig sallad

Bananschalottenlök 1 st

Zucchini ¼ st

Matyoghurt 1 dl

Spiskummin ½ tsk

● Salt 1 krm

## Till servering

Citron 1 st

Mixsallad 65 g

## Att ha hemma ●

Ägg, Bakplåtspapper,

Olivolja, Salt,

Svartpeppar, Vetemjöl

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Zucchini- och cheddarplättar:** Grovriv zucchini och lägg i ett durkslag. Strö över ½ tsk salt och låt stå ca 10 min.
3. **Klyftpotatis:** Klyfta potatis och lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med olivolja, lite salt och nymald svartpeppar. Tillaga mitt i ugnen ca 25 min, tills potatisen är klar.
4. **Krämig sallad:** Finhacka bananschalottenlök. Tärna zucchini. Blanda allt med matyoghurt, spiskummin och salt.
5. **Zucchini- och cheddarplättar:** Pressa ur vätskan från den rivna zucchini. Finhacka bananschalottenlök. Lägg allt i en bunke och blanda ner vetemjöl, ägg och riven cheddarost. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
6. Hetta upp rikligt med olivolja i en stekpanna. Klicka ut ca 6 små plättar med en sked och stek ca 3 min per sida. Låt rinna av på lite hushållspapper.
7. **Till servering:** Skölj citron ordentligt i ljummet vatten. Finriv skalet över de nystekta plättarna. Klyfta den använda citronen.
8. Servera nystekta zucchini- och cheddarplättar med klyftpotatis, krämig sallad, mixsallad och citronklyfta!