



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Zucchini- och Västerbottensplättar med klyftpotatis och krämig sallad

Klyftpotatis

Potatis 450 g
🏠 Olivolja ½ tsk
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Krämig sallad

Bananschalottenlök ½ st
Zucchini ½ st
Matyoghurt 1 dl
Spiskummin 1 tsk
🏠 Salt 1 krm

Zucchini- & Västerbottensplättar

Zucchini ½ st
Bananschalottenlök ½ st
Riven Västerbottensost 75 g
🏠 Salt ¾ tsk
🏠 Ägg ½ st
🏠 Vetemjöl 1 dl
🏠 Olivolja

Till servering

Citron ½ st
Mixsallad 65 g

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Zucchini- och Västerbottensplättar:** Grovriv zucchini och lägg i ett durkslag. Strö över salt och låt stå 10 min.
3. **Klyftpotatis:** Klyfta potatis och lägg i en smord långpanna. 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 Västerbottensplättar:** Pressa bort vätskan från den rivna zucchini. Finhacka bananschalottenlök. Vispa upp ägget. Lägg allt i en bunke och blanda ner vetemjöl och riven Västerbottensost. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Klicka ut 6 små plättar och stek ca 3 min per sida.
6. Skölj citronen ordentligt i ljummet vatten. Finriv skalet över de nystekta biffarna. Klyfta den använda citronen.
7. Servera nystekta zucchini- och Västerbottensplättar med klyftpotatis, krämig sallad, mixsallad och citronklyfta!