



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Zucchini- och cheddarplättar med klyftpotatis och krämig sallad

## Zucchini- & cheddarplättar

Zucchini ¾ st  
Bananschalottenlök 1 st  
Riven cheddarost 75 g

🏠 Salt ¾ tsk  
🏠 Vetemjöl 1 dl  
🏠 Ägg 1 st  
🏠 Svartpeppar  
🏠 Salt  
🏠 Olivolja

## Klyftpotatis

Potatis 400 g  
🏠 Bakplåtspapper 1 st  
🏠 Olivolja ½ tsk  
🏠 Salt  
🏠 Svartpeppar

## Krämig sallad

Bananschalottenlök 1 st  
Zucchini ¼ st  
Matyoghurt 1 dl  
Spiskummin 1 tsk  
🏠 Salt 1 krm

## Till servering

Citron 1 st  
Mixsallad 65 g

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Zucchini- och cheddarplättar:** Grovriv zucchini och lägg i ett durkslag. Strö över 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 lite olivolja i en stekpanna. Klicka ut ca 6 små plättar och stek ca 3 min per sida.
7. 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!