



Detta recept är ett samarbete med ViktVaktarna. Har du frågor om receptet eller ViktVaktarnas program, hör av dig till matkasse@viktvaktarna.se



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

🕒 30 - 40 min 👤 2 PORTIONER

Points®värde per portion

10

Morot- och potatisrösti med räkor och picklad lök

Picklad rödlök

- Rödlök 1 st
- 🏠 Vatten ½ dl
- 🏠 Socker ½ dl
- 🏠 Ättiksprit (12%) ¼ dl

Morot- och potatisrösti

- Potatis 400 g
- Morot 2 st
- Gul lök 1 st
- Äggula 1 st
- 🏠 Salt ½ tsk
- 🏠 Svartpeppar 1 krm
- 🏠 Neutral olja 2 tsk

Till servering

- Räkor 1 förp
- Gräslök 10 g
- Matyoghurt 1 dl
- Citron 1 st

- 1. Picklad rödlök:** Hacka rödlök. Häll vatten, socker och ättiksprit i en liten kastrull och koka upp. Ta kastrullen från värmen. Lägg ner löken och blanda med lagen, ställ in i kylan till servering.
- 2. Morot- och potatisrösti:** Riv potatis, morot och gul lök. Lägg allt i en bunke och blanda ner ägg, salt och nymald svartpeppar.
- 3. Hetta upp neutral olja i en stekpanna på medelvärme. Tryck ut rotfrukterna till 2 jämna rösti i stekpannan. Stek ca 5 min per sida, låt dem få fin stekyta innan du vänder på dem (se tips!).**
- 4. Till servering:** Häll av räkor och strimla gräslök. Lyft ur picklad rödlök ur lagen.
- 5. Klyfta citron. Servera nystekt morot- och potatisrösti med citronklyfta. Toppa med räkor, matyoghurt, avrunnen picklad lök och gräslök.**

TIPS! Tycker du att röstin är svår att vända, använd en tallrik som hjälp.