



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Potetkaker med varmrøkt krydderlaks, syltet rødløk, ruccolasalat og eple- og dillrømme

Potetkaker

1 stk bakepotet
2 stk gulrøtter
1 stk egg

Syltet rødløk

1 stk rødløk
4 ss eple- eller
hvitvinseddik
4 ss sukker
2 dl vann

Eple- og dillrømme

1 stk grønt eple
½ bunt dill
150 g lettrømme

Topping

½ bunt reddiker
50 g ruccola
200 g varmrøkte
krydderlaks
½ bunt dill

salt
pepper
olje

- Potetkaker:** Skrell poteten og gulrøttene, og riv dem grovt på et rivjern. Bland de revne potetene og gulrøttene sammen i en bolle, vend inn egget og krydre med litt salt og pepper.
- Syltet rødløk:** Skrell og kutt løken i tynne ringe. Kok opp 4 ss eddik, 4 ss sukker og 2 dl vann i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn løken. La løken trekke i laken frem til servering.
- Eple- og dillrømme:** Skyll eplet og dillen. Kutt eplet i tynne staver, og grovhakk halvparten av dillen. Ha lettrømmen i en liten skål, og vend inn eplestavene og den grovhakkede dillen. Krydre med salt og pepper.
- Potetkaker, fortsettelse:** Varm opp én eller to stekepanner til middels høy varme, og ha i litt olje. Skvis ut eventuell væske fra de raspede potetene og gulrøttene, og form blandingen til kaker i stekepannen. Stek kakene i omtrent 2 minutter på hver side til de er sprø i kantene.
- Topping:** Skyll reddikene, og kutt de i tynne skiver. Skyll ruccolaen. Del laksen i mindre stykker, og plukk dillen fra stilkene.
- Ha eple- og dillrømmen på potetkakene, og topp med ruccolaen, laksen, reddikene, den syltede rødløken og dillen. Håper det smaker!

Tips fra kokken: Hvis du heller vil så kan potetene og gulrøttene kuttes i staver, og ovnsbakes ved 220 grader varmluft i omtrent 20 minutter.