



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Squashrøsti med dill, ristede pinjekjerner og potet- og chevresalat

Potet- og chevresalat

350 g poteter
50 g ruccola
1 pakke
sennepsvinaigrette
100 g chevre

Ristede pinjekjerner

1 pakke pinjekjerner

Squashrøsti

1 stk squash
1 bunt dill
100 g revet ost
2 stk egg
🏠 1 dl hvetemel
🏠 1 ts sukker

🏠 salt
🏠 olje

- 1 Potet- og chevresalat:** Del potetene i fire, og kok dem i omtrent 8–10 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- 2 Ristede pinjekjerner:** Varm opp en tørr stekepanne til høy varme, og rist pinjekjernene i 30–60 sekunder, til de er gylne. Legg de ristede pinjekjernene over på et fat.
- 3 Squashrøsti:** Skyll squashen, og riv den på den grove siden av et rivjern. Ha den revne squashen i et dørslag, og strø over litt salt. La squashen stå i et par minutter, før du klemmer ut væsken med hendene. Skyll og finhakk dillen. Bland sammen squashen, dillen, den revne osten, eggene, 1 dl hvetemel, 1 ts sukker og litt salt i en bolle. Varm opp stekepannen fra punkt 2 til middels høy varme, og ha i litt olje. Steksmå, flate kaker av squashblandingen i 4–5 minutter på hver side. Legg røstiene over på en tallerken, og dekk dem med et kjøkkenhåndkle slik at de holder seg varme frem til servering.
- 4 Potet- og chevresalat, fortsettelse:** Skyll ruccolaen i kaldt vann, og bland sammen ruccolaen og de ferdigkokte potetene i en skål, og vend inn sennepsvinaigretten. Skjær chevren i tynne skiver, og topp salaten med chevreskivene.
- 5 Servering:** Topp squashrøstiene med de ristede pinjekjernene og potet- og chevresalaten.

Tips fra kokken: Topp røstiene med litt honning for mer sødme, eller litt limesaft for mer syrlighet.