



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Potetkaker med kantareller og sprø grønnkål, servert med stekt bacon og rørte tyttebær

Lettsyltet rødløk

½ stk rødløk
½ stk sitron
🏠 1 ss sukker

Potetkake

2 dl lettmelk
2 stk bakepoteter
🏠 1 stk egg
🏠 1 dl hvetemel
🏠 ½ ts salt

Stekt bacon

150 g bacon

Stekt sopp og kål

100 g kantareller
100 g grønnkål
½ stk rødløk

Servering

½-1 glass steinsoppesto
1 pakke rørte tyttebær
½ stk sitron

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper
🏠 1 ts smør
🏠 bakepapir (kan sløyfes)

- 1 Varm opp stekeovnen til 175 grader varmluft.
- 2 **Lettsyltet rødløk:** Skrell og kutt hele rødløken i tynne skiver. Skyll sitronen og finriv skallet (kun det gule) på et rivjern, og sett det til side. Ha halvparten av løken i en skål med 1 ss sukker, og skvis saften fra sitronen over. Vend det godt sammen, og la løken marinere i laken frem til servering.
- 3 **Potetkaker:** Knekk egget i en skål, og visp inn 2 dl melk, 1 dl hvetemel og ½ ts salt, til en jevn røre. Skrell og grov riv potetene på et rivjern. Skvis ut litt av væsken fra potetene før du vender dem inn i røren.
- 4 **Potetkaker, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og smør. Stek potetpannekakene i omganger i 3-4 minutter på hver side, og legg dem over på et stekebrett med bakepapir (se tips). Stek dem videre i ovnen i omtrent 10 minutter, eller til resten av retten er klar.
- 5 **Stekt bacon:** Varm opp den samme stekepannen til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek baconterningene i 4-5 minutter, til det er gyllent og sprøtt, og ha det over i en skål.
- 6 **Stekt sopp og kål:** Riv kantarellene i mindre biter. Skyll grønnkålen og dra av stilkene. Varm opp stekepannen fra forrige steg til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek soppen og resten av løken fra steg 2 i 2-3 minutter til det er gyllent. Tilsett grønnkålen og stek videre i 2-3 minutter. Smak til med salt og pepper, og ha baconet tilbake i stekepannen.
- 7 **Servering:** Anrett potetkakene med steinsoppesten, baconet, kålen og soppen. Topp med de rørte tyttebærene, den syltede løken og sitronskallet.

Tips fra kokken: Du kan enten lage flere små pannekaker, eller færre store.