

1-4 TIM | MEDEL

Hasselbackspotatis med löjrom och gräddfil

★★★★★ (9)

Löjrom är nästan ett måste på nyår, men det går såklart lika bra med stenbitsrom. Här toppas krispiga små minihasselbackspotatisar på lyxigaste vis med gräddfil, rom och gräslök. Perfekta små munbitar till förrätt.

Detta är ett recept från Buffé nr 12, 2017



Gör så här

Sätt ugnen på 225°C.

Skala potatisarna. Skiva dem fint men inte hela vägen igenom.

Ställ potatisarna i en smord ugns- säker form. Krydda med salt och hyvla över smöret.

Ställ in i mitten av ugnen 20–30 minuter, tills potatisarna är krispiga och gyllenbruna. Ös då och då med smöret. Låt svalna något.

Vid servering: Toppa potatisarna med rom, gräddfil, gräslök och dill.

För alla

Fri från gluten och ägg.

Gör laktosfri: välj laktosfria produkter av matfett och gräddfil.

Gör mjölkproteinfri: välj mjölkproteinfritt matfett eller olja.

Byt ut crème fraîche mot mjölkproteinfritt ersättningsalternativ.

Ingredienser

12 PORTIONER

12 små potatisar (t ex. ratte eller delikatesspotatis)

1/2 tsk salt

25 g smör

80 g löj- eller stenbitsrom

1/2 dl gräddfil

2 msk finskuren gräslök

dillvippor (till garnering)