



Anna Mad



KARTOFFELPANDEKAGER MED VARMRØGET LAKSERILETTE

lave dem lidt mindre, så du får omkring 16-20 stk.

Kartoffelpandekager med varmrøget lakserilette (8-10 stk)

- 2 bagekartofler
- 2 små rødløg
- 1 æg
- 2 spsk mel
- 125 g varmrøget laks (eller roget makrel)
- 3 store spsk skyr/cremefraiche eller anden neutral tyk yoghurt
- 1 skvis citronsaft
- 1 lille bundt frisk dild
- smør/olie til stegning
- salt og peber
- evt. radiser og dild til pynt

Så nemt er det: Start med at skrælle kartofler og løg. Riv kartofler og det ene løg groft på et rivejern. Pres det værste væske ud af og vend med æg, mel, salt og peber. Form dem som små pandekager og steg på en pande ved middelvarme i lidt smør eller olie, til de er gyldne på begge sider. Lad dem køle af.

Lav lakserilette ved at fjerne skind og derefter rive/hakke laksen fra hinanden, så det bliver til fine strimler. Hak dild og det andet rødløg fint og vend med laks, cremefraiche, citronsaft, salt og peber. Anret på de afkølede kartoffelpandekagerne og pynt evt. med radiser og dild på toppen.