

Kartoffelroser

Butterdejversion:

- Kartoffler
- Butterdej
- Olie til pensling
- Salt og peber

Forvarm ovnen på 200 grader.

Butterdejen rulles ud (rul den evt. lidt tyndere, så der er mere kartoffel end butterdej i den færdige rose) og skæres i strimler med en bredde på ca. 1-2 cm.

Kartoflerne skrubbes eller skrælles og skæres i tynde skiver på et mandolinjern.

Placér kartoffelskiverne i en lang lang række, hvor de overlapper hinanden, ovenpå butterdejen og rul dem sammen sådan at der dannes en rose.

Pensl med olie og drys salt og peber på. Bages herefter separat i muffinforme eller sammen som en blomsterbukket i et ovnfast fad til kartoflerne er møre.

Kartoffelmosversion:

- Kartoffler til mos
- Kartoffler til "blade"
- Smør
- Mælk
- VeganEgg
- Olie til pensling
- Salt og peber

Forvarm ovnen på 200 grader og bring en gryde med vand i kog.

Kog nogle kartofler møre og mos dem sammen med lidt smør, mælk og salt.

Lad kartoffelmosen køle ned, og tilsæt derefter VeganEgg (Følg anvisningen på pakken). Der skal bruges ca. 1 "æg" per 400ml mos.

Skær nogle nye kartofler i tynde skiver på et mandolinjern.

Put ca. 1-1½ cm kartoffelmos i en muffinform og placér kartoffelskiverne ned i, så der dannes en rose. Start ude fra kanten og arbejd mod midten.

Pensles med olie og krydres med salt og peber.

Bages i ovnen til kartoflerne er møre og sprøde.

