

Rösti med det lilla extra



Ingredienser:

- 4 stora potatisar, rivna
- 3 lite större morötter
- 1 rödlök
- salt och peppar
- lite smör och olja

Förslag på dekoration/topping:

- Creme fraiche
- Rödlök
- Hackad Koriander eller Basilika

Vill du lyxa till det lite extra kan du dekorera med räkor också eller rom.

Så här gör du

1. Skala potatisen, morötterna och löken.
2. Riv potatisen och morötterna grovt.
3. Skiva löken, så tunnt du kan och blanda med morötter och potatis.

Om det är en stor lök kanske du inte vill ha med hela. Spara lite till dekoren.

4. Blanda morötter, potatis och rödlök, salta och peppra. '
5. Hetta upp en stekpanna, medelhög värme. Lägg i en klick smör och lite olja.
6. Stek tills "potatiskakan" får fin färg. Vänd på den med hjälp av en tallrik eller ett lock.
7. Sänk värmen och låt den vara kvar i pannan tills morötterna och potatisen är mjuk.

Skär i bitar och servera. Antingen brukar jag göra som på bilden eller servera en bit tillsammans med ägg och bacon.

En riktigt god frukost/brunch eller en fin och god förrätt.

Önskar dig en fin dag!