GENERELL

# Potatis- & skinkfyllda tarteletter

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **30 min** Portioner: **4-5**

En mumsigt god potatissallad med rökt skinka som du kan fylla tarteletterna med för en lite lyxigare måltid.

Hur gott som helst, snabba att laga och ser ut som att du stått i köket hela dagen, men det tar bara en halvtimme att tillaga och passar till både kött och fågel och gärna grillat. Smaker av smörugnsbakad potatis, fransk senap, rökt skinka, soltorkade tomater och purjolök blandat med krämig cremé fraiche

## INGREDIENSER

30

400 gram skalad och hackad potatis
40  gram smör
1.5 matsked fransk senap
2 kryddmått finmald vitpeppar
0.5 tesked grovmald svartpeppar gärna telicherry
1 tesked strösocker
1 tesked salt
75 gram finhackade soltorkade tomater i olja
100 gram finskuren purjolök av mittbiten
2 teskedar finrivet citronskal
100 gram rökt skivad och finhackad skinka
2-2.5 deciliter creme fraiche
8-10 stycken tarteletter

## GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 225 grader
Lägg den hackade potatisen, smör, peppar, salt, socker, fransk senap och de hackade soltorkade tomaterna i en ugnsform och låt gå i ugnen med omrörning i cirka 15-20 minuter
Ta ut och låt svalna till rumstemperatur

2. Rosta tarteletterna i ugnen i cirka 5 minuter eller tills du ser att de blivit lite gyllene i färgen

3. Blanda i den hackade skinkan och nästan all purjolök (spara lite till garnering)
Blanda ner cremè fraiche och den rostade potatisblandningen

4

Fördela potatissalladen i tarteletterna och toppa med citronpurjon och gärna lite mer soltorkad tomat
Finhacka resten av purjolöken och blanda med lite citronskal, använd det för att toppa tartletterna