



SKALDJUR

Räkstuffedade Potatisbullar

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **30 min** Portioner: **2**



Potatisbullar i en annan smakform än den vedertagna, lika enkelt som det brukar vara att göra, men kanske ännu godare!

Om man tycker att potatisbullar är gott och dessutom gillar räkor, ja då är det möjligt att denna enkla men mycket goda rätt är något att skynda sig att fräsa på i pannan. Har du kalla färdigkokta potatisar, så går det supersnabbt att tillreda dessutom. Smörstekta räkstuffedade potatisbullar med sweetchilisås i en kombination med aprikosmarmelad är riktigt gott ihop och en sallad med riven gurka och endiv är som pricken över i:et till dessa



INGREDIENSER

500 gram kokt potatis
200 gram skalade hackade räkor
2 stycken ägg
0.5 deciliter finhackad färsk koriander
50 gram smör
2 kryddmått finmald vitpeppar
0.5 deciliter sweet chilisås

0.5 deciliter aprikosmarmelad st.dalfour
300 gram grovt riven gurka
100 gram finstrimlad endiv
eventuellt salt

GÖR SÅ HÄR

1

Koka potatisen i saltat vatten som du brukar (om du vill påskynda processen, så dela potatisen i mindre bitar) Stampa potatisen med en stamp och låt svalna något Hacka räkor och koriander Blanda ägg och vitpeppar med den avsvalnade potatisen Blanda sedan ner koriander och räkor och provsmaka om du behöver mer salt (lite beroende på hur salta räkorna är) Fräs smöret i en stekpanna och forma potatissmeten till bullar och stek i cirka 5-6 minuter per sida på dryg medelvärme

2

Blanda chilisåsen med aprikosmarmeladen Blanda den rivna gurkan med endivstrimlorna
Servera!