GENERELL

Potatis milles-feuilles

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **60 min** Portioner: **4**

60

Hyvlad potatis med löjrom, vispad smetana, hackad rödlök, gräslök, citron och dill. En favorit på mitt middagsbord under sommaren! En ny klassiker kanske?

Milles-feuilles betyder tusen blad på franska. Det är i princip så det ska vara till denna rätt. Se till att ha en riktigt vass mandolin och hyvla "tusen" tunna potatisskivor så har du halva jobbet gjort. Blir garanterat en ögonöppnare på matbordet.
#Cheffraimansmat

INGREDIENSER

4 st stora bakpotatis
50 gram smör
50 gram löjrom
1 burk smetana
1 st rödlök
1 knippe gräslök
1 st stor citron
1 st ägg
salt efter smak

vitpeppar, efter smak
rund bakform med löstagbar kant
mandolin

GÖR SÅ HÄR

1. Skala potatisarna och hyvla så tunt som möjligt. Lägg potatisskivorna i en bunke och skölj med kallt vatten en stund. Sätt ugnen på 180-190 grader.

2. Smält smöret i en kastrull. Täck bakformen med fuktat smörpapper så att inte potatisen fastnar i botten. Häll över löjromen i en spritspåse och vispa upp smetanan. Häll sedan över i en spritspåse. Hacka rödlök och gräslök. Skär upp citronen i klyftor. Vispa upp ägget lite lätt med salt och vitpeppar efter smak, blanda med smöret.

3. Nu kan du börja med potatiskakan. Täck bakformens botten med den hyvlade potatisen. För varje lager penslar du ytan med den smälta smör/äggblandningen. Återupprepa processen tills att potatisen är slut.

4. Nu har du byggt grunden för potatiskakan. Täck med smörpapper och ställ en lika stor kastrull fylld med vatten på formen så kakan pressas under tiden den står i ugnen.
Ställ in i ugnen ca 15 min och stick med en baknål. När kakan är mjuk tar du ut kastrullen och smörpappret och avslutar med att ge kakan lite färg. Beroende på ugnen så kan du behöva höja värmen eller ändra till "grill-inställningen" för att ge färg till ytan. Kakan kan resa sig något vid detta tillfälle men när du tagit ut kakan för svalning så lägger den sig. Du kan vid detta tillfälle ställa tillbaka kastrullen på kakan för att försäkra dig om att den plattas till.

5. Avsluta med att garnera kakan enligt bilden ovan. Smaklig måltid!