



FISK

Mandelpotatisplättar med sikrom

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **45 min** Portioner: **4**



Ett underbart fint & gott tilltugg eller förrätt! Servera gärna direkt ur järnet.



INGREDIENSER

4 st mandelpotatis
1 st ägg
1 dl creme fraiche
0.5 dl grädde
1 dl mjöl
2 msk smör
100 g sikrom
2 msk smetana
1 st dillvippa

GÖR SÅ HÄR

1

Skala och koka potatisen. Häll av vattnet och pressa potatisen genom en purépress. Blanda med ägg, crème fraîche, grädde, mjöl, salt och socker. Smält smör i en stekpanna. Splitsa eller klicka ut små plättar i pannan och stek på medelvärme 1-2 min per sida. Värm ev plättarna en kort stund i 200° varm ugn innan servering. Toppa plättarna med crème fraîche, sikrom & dill.

Foto: www.cedell.se