GENERELL

Potatistortilla med rökt creme fraiche och laxrom

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **60 min** Portioner: **4**

Ett suveränt tilltugg eller förrätt som både är gott och enkelt att fixa till.

Rökigheten i creme fraiche får du till genom att använda något som kallas ?liquid smoke? vilket kan översättas med flytande rök. Man tillverkar liquid smoke av äkta rök från trä (i regel Hickoryträ) som fångas upp i en vätska som koncentreras och lagras på flaska. Finns i mataffären bland färdiga marinader.

Receptet räcker till ca 10 personer som tilltugg och 4 personer som förrätt.

INGREDIENSER

6 st potatisar, tunt skivade
4 st ägg
  färsk timjan, plockade blad
  salt
2 dl creme fraiche
5 droppar liquid smoke
1 burk laxrom
0.5 kruka färsk körvel

GÖR SÅ HÄR

1. Täck en rund form (ca 24cm) med bakplåtspapper i botten. Fördela ut den tunt skivade potatisen i ett jämnt lager och strö över salt och timjan.
2. Vispa upp äggen och häll över potatisen. Sätt in i ugnen på 175grader i 45 minuter eller tills potatisen mjuknat rakt igenom. Täck ev. med folie efter halva tiden. Låt tortillan svalna och skär upp den i trekanter.
3. Rör ihop creme fraiche med liquid smoke och smaka av med salt. Fördela ut en klick creme fraiche på varje tortillabit och garnera med laxrom och färsk körvel.