



Rostad potatis med smetana och forellrom

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **30 min** Portioner: **10-12**



Ett annorlunda men väldigt lätt och gott tilltugg att bjuda på som dina gäster kommer att älska!

Det här tilltugget slänger du ihop utan större ansträngning.

Det går precis lika bra att använda löjrom, stenbitsrom eller sikrom istället. Vill du göra tilltugget veganskt använder du istället tångcaviar och en vegansk fraiche.



INGREDIENSER

1 kg delikatesspotatis
1 brk smetana
80 g forellrom
olivolja
hackad gräslök

GÖR SÅ HÄR

1

Sätt ugnen på 225grader.

Häll ut potatisen på en plåt med bakplåtspapper och ringla över lite olivolja. Låt potatisen rosta tills den får färg och nästan mjuknat helt rakt igenom. Ta ut potatisen ur ugnen och låt svalna.

2

Skär av en liten bit i varje ände på potatisen. Ställ potatisarna på ett fat och spritsa eller klicka på lite smetana.

Toppa med forellrom.

Voila, klart att servera.