



VEGETARISK

Potatislåda med kaviar och dill

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **60 min** Portioner: **4**



Underbart god potatislåda med dill och Kalles kaviar. Passar utmärkt att bjuda på som lunchrätt tillsammans med knäckebröd och en öl. Perfekt till påskbuffén och midsommarbordet.

Den här goda potatislådan hittade vi hos Svensk Potatis AB. De arbetar med att informera om och marknadsföra potatis av hög kvalitet, SMAK-märkt potatis, och har en neutral position i branschen.



INGREDIENSER

500 g potatisar, välj din favoritsort
1 gul lök
1 dl dill
3 ägg
1.5 dl kaviar, mildrökt, gärna kalles
3 dl mjölk
1 krm vitpeppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 200°C. Skala och skiva potatisen och lök. Varva potatis, lök och dill i en medelstor väl smord form.
- 2** Vispa ihop ägg, mjölk, kaviar och peppar i en bunke. Häll äggstanningen i formen. Grädda i mitten av ugnen ca 40 - 45 minuter tills potatisen är mjuk och lådan har fått en fin färg. Serveras varm med knäckebröd och gärna en öl.