

MINIRÖSTI TOPPAD MED LÖJROM OCH SALLADSLÖK

4 personer, 20 minuter

Skala potatisen och riv den grovt.
Blanda med riven Västerbottenost i
en bunke och smaksätt med salt och
peppar.

Hetta upp lite smör i en stekpanna
och klicka i matskedsstora klickar av
potatisen. Stek dem gyllenbruna på
bägge sidor och lägg upp på tallrikar.
Garnera med crème fraîche, löjrom
och tunt skuren salladslök.

4 potatisar
1/2 dl riven Västerbottenost
salt och peppar
smör
1 dl crème fraîche
50 g löjrom eller ishavsrom
2 salladslökar



MARINERAD SPARRISBRUSCHETTA

4 personer, 30 minuter

Lägg ut ett bakplåtspapper på en plåt och lägg ut parmaskinkan på pappret. Lägg ett bakplåtspapper ovanpå och en andra plåt som tyngd ovanpå så blir parmaskinkan helt platt. Torka den i ugnen på 150°C i cirka 15 minuter. Tag ut och låt svalna.

Förväll sparrisen i lättsaltat vatten i någon minut. Skär sparrisen i mindre bitar och blanda med olja, citron, timjan, salt och peppar. Fördela sparrisen på bröden och garnera med lite parmaskinka och hyvlad parmesanost. Servera lite sallad till om du vill.

4 skivor parmaskinka
1 knippe grön sparris
2 msk olivolja
rivet skal av 1/2 citron
2 msk hackad färsk timjan
salt och malen svartpeppar
8 grillade tunna brödskivor
hyvlad parmesanost
ev. lite sallad



FILODEGSKNYTEN

20 stycken, 20 minuter

Rulla ut filodegen på en skärbräda och skär den i bitar som är ungefär 8-10 cm breda och 30 cm långa.

Skär alla grönsaker mycket tunt och fräs dem mjuka i lite olja. Krydda med salt och peppar. Lägg en liten hög med grönsaksfräs i ena ändan av filodegsremsan och vik ner ena hörnet av filodegen så att degen bildar en trekantig flik över grönsaksfräset. Fortsätt att "rulla" fyllningen så långt degen räcker och stek sedan filodegsknyten i lite olja så att det blir gyllenbrunt.

Vispa ihop soja, wasabi och limesaft. Doppa knytena i såsen.

6 ark filodeg
1 spetskålshuvud
100 g champinjoner
4 vitlöksklyftor
1 knippe persilja
1/2 gul lök
salt och peppar
olja till stekning

Sås:
1 dl japansk soja
1-2 tsk wasabi
saften från 1/2 lime

