

inköpslistan.se

Av: Joakim

- 4 port
- Smårätter

SOMRIGA SNITTAR

Krossad potatis toppad med gruyèrekräm, minibuschettas med jordgubb och getost och frasiga smördegspinnar.

Ingredienser

Krossad potatis med vispad gruyèrekräm

8 st potatis *(Kokt delikatess)*
25 g smör
1 klyfta vitlök
1 dl creme fraiche
1 dl gruyereost, riven
1 st citron *(Saften)*
1 st gräslök *(hackad)*

Smördegspinnar

1 st smördeg
1 st ägg *(Gulan)*
2 msk vallmofrö
1 st flingsalt *(Efter smak)*

Minibruschetta med jordgubbar och getost

8 skivor baguette
1 msk olivolja *(till stekning)*
150 g getost *(utan skal)*
1 dl creme fraiche
8 st jordgubbar
1 st balsamvinäger *(Efter smak)*

Gör så här

1. Krossad potatis med vispad gruyèrekräm:
Koka potatisen
Sätt ugnen på 225 grader. Lägg ut ett bakplåtspapper på en plåt.

2. Sprid ut potatisen på plåten och mosa varje potatis med baksidan av en sked.

3. Smält smöret och pressa ner en vitlöksklyfta. Pensla potatisen med vitlökssmöret – snåla inte. Strö över salt och rosta sedan i ugnen i ca 15 minuter.

4. Vispa crème fraichen med en elvisp så den blir fluffig och lite fastare. Blanda med riven gruyère och smaka av med några droppar citronsaft.

5. Låt potatisen svalna något och toppa med ostkrämen. Strö över lite hackad gräslök.

6. Smördegspinnar:
Sätt ugnen på 200 grader. Rulla ut smördegen och pensla äggula över hela degen. Strö vallmofrön och flingsalt jämnt över och skär sedan degen i remsor, ca 2 cm tjocka,

7. Snurra ihop smördegsremsorna till långa pinnar, lägg på ett bakplåtspapper och baka i ugnen i 12-15 minuter.

8. Minibruschetta med jordgubbar och getost:
Skrek baguetteskivorna i olivolja på båda sidor tills de får en fin rostad yta.

9. Mosa ihop getosten med crème fraiche. Skölj och dela jordgubbarna i klyftor.

10. Toppa brödet med getostkrämen, jordgubbar och lite balsamico.