

Potatisflarn med ansjovis.

10 portioner.

8 st djupfrysta smördegspattor.

800 g kokt potatis.

1 rödlök, finhackad

2,5 dl gräslök.

8 dl riven ost.

4 dl crème fraiche.

Salt, citronpeppar.

30 ansjovisfiléer.

Dillkvistar, minitomat och persilja.

Gör så här:

1.

Koka potatisen

Skiva potatisen och blanda den med rödlök gräslök ost och crème fraiche.

Smaka av med salt och citronpeppar. Var försiktig med saltet eftersom ansjovisen är salt i sig.

2.

Låt smördegspattorna tina något och kavla ut dem en aning.

Skär små snitt i kanterna och vik upp dem så att det bildas en kant.

Lägg dem på en plåt med bakplåtspapper och grädda dem lätt i ugn,

3.

Lägg på potatisblandningen och stick ner ansjovisfiléerna.

4.

Grädda flarnen på nedersta i falsen i 200 grader tills de fått vacker färg och smördegen blivit genomgräddad. Låt svalna på galler.

5.

Skär flarnen i portionsbitar.

Garnera med dillkvistar, tomat, persilja och servera ljumma.

Lycka till!