

Paltmuffins med lyxiga tillbehör

8 pers.

400 g potatis

1 msk kornmjöl

1 $\frac{1}{2}$ msk vetemjöl

2 $\frac{1}{2}$ tsk bakpulver

1 krm malen muskot

2 ägg

2 + 2 dl riven västerbottensost

ca $\frac{3}{4}$ tsk salt

ca 1 krm svartpeppar

smör till formarna

Till servering per person:

1 liten skiva kallrökt lax

1 msk crème fraîche

1 msk stenbitsrom

1 msk finhackad rödlök

1 citronklyfta

Till garnering

Lite klippt gräslök

1. Sätt ugnen på 200 grader.
2. Skala och riv potatisen fint. Lägg i en bunke.
3. Blanda kornmjöl och vetemjöl med bakpulver och muskot, $\frac{3}{4}$ tsk salt och 1 krm peppar.
4. Rör ned äggen i potatisen.
5. Tillsätt mjölblandningen och 2 dl riven ost. Blanda väl. Låt stå ca 10 min.
6. Smörj 8 st. muffinsformar med smör. Fyll upp med smet till ca $\frac{2}{3}$ i varje form. Strö över resten av den rivna osten.
7. Ställ in i ugnen ca 20 minuter, tills muffinsen är gyllenbruna och blivit lite frasiga
8. Servera med tillbehören