



Fänkålsfritters med löjrom och creme fraiche

Ingredienser för 4 personer

Potatis, fast	4st
Fänkål	1st
Ägg	1st
Parmesan, riven	0,75 dl
Rödlök, liten	1st
Creme fraiche	1dl
Löjrom	80g
Parmesan, hyvlad (flarn)	
Lime	2st
Dillkvist	
Olivolja & smör till stekning	
SOP	

Gör så här

Fritters

Skala potatisen. Ansa fänkålen.

Riv potatis och fänkål på grova sidan av ett rivjärn.

Pressa ur vätskan genom ett durkslag och lägg rivet i en bunke.

Vispa upp äggen rejält.

Blanda ned ägg, parmesan, salt och peppar.

Hetta upp olja i ett stekjärn eller på ett stekbord.

Tillsätt smör.

Klicka i smeten till 4st plättar.

Platta ut till ca 8-10cm stora och stek frasiga (2-3 min per sida).

Låt svalna övertäckt i kyl.

Vispa creme fraiche med lite rivet limeskal samt några droppar limesaft.

Spara resten av limen till dekoration. Salta och peppra.

Innan servering:

Sätt ugnen på 150 grader, skala och finhacka rödlöken. Lägg frittersen på en plåt med bakpapper. Ställ in och värm ca 10min.

Lägg upp frittersen på en tallrik. Toppa med creme fraiche, löjrom, hackad lök, dillkvist och hyvlad parmesan.