

Potatisrecept till dig från Katarina Tryck !



Bild: Potatis från mitt land på Svartmö, i Roslagen. Har alltid gillat att gräva i jorden och jag har satt potatis de senast 30 åren. Här kommer sju recept att pröva med potatis som huvudingrediens. Alla recept för ca 4 personer. Smaklig måltid!

Saffranmos

Ett mos som passar till fisk och skaldjur. Ska vara luftigt och ganska löst i konsistensen.

Tillagning: Skala potatisen och koka den mjuk i lättsaltat vatten. Pressa eller mosa potatisen. Värm mjölk och saffran. Tillsätt oljan och potatisen och vispa den till ett luftigt mos. Smaka med saft från den pressade limen, salt, muskot och peppar.

Ingredienser: 600 g potatis, 2 dl mjölk, 1 paket saffran, 6 msk olivolja, 1 lime, riven muskot, salt, peppar.

Ur *PotatisKokboken* av Anders Walberg, Bokförlaget Settern 2005.

Raggmunkar

Serveras med stekt fläsk och lingon.

Tillagning: Skala och riv potatisen. Vispa ihop ägg, mjöl, hälften av mjölken och saltet till en fin smet. Tillsätt resten av mjölken och potatisen. Hetta upp en pannkagslagg eller stekpanna. Stek som tunna pannkakor.

Ingredienser: 8 potatisar, 1 ägg, 2 dl vetemjöl, 5 dl mjölk, smör, 1 tsk salt.

Ur *PotatisKokboken* av Anders Walberg, Bokförlaget Settern 2005.

Grillad småpotatis på spett

Ett härligt potatisspett, som kan ätas som det är eller serveras till nästan allt grillat. Det flagade gourmetsaltet sätter sin prägel på rätten och kan inte ersätta av vanligt salt.

Tillagning: Tvätta potatisarna och koka dem försiktigt så att de blir mjuka, men har kvar sin spänst. Häll av vattnet och låt potatisarna torka innan de läggs i en stor skål. Tillsätt olivolja och finhackad timjan. Rör om försiktigt och låt stå kallt minst en timme. Trä upp potatisarna på små spett och grilla dem gyllenbruna. Vänd dem, ofta och pensla med timjanolja. Den som vill ha en lite sötaktig smak penslar potatisarna med flytande honung precis i slutet av grillningen. Lägg upp potatisarna och strö över 2 msk gourmetsalt.

Ingredienser: 500 g små färskpotatisar, 2-3 msk olivolja, 2 msk finhackad färsk timjan, eventuellt 2 msk flytande honung, 2 msk gourmetsalt.

Ur *PotatisKokboken* av Anders Walberg, Bokförlaget Settern 2005.

Ostfyllda potatisbollar

Potatisbollar som kan serveras som en aptiretare före förrätten – helt enkelt en liten programförklaring från köket. Passar också bra som tilltugg till ett gott glas öl.

Tillagning: Sätt ugnen på 225 grader. Skala och koka potatisen mjuk i lättsaltat vatten. Ånga av. Mosa potatisen och blanda med smör, mjölk, äggula, finhackad gräslök, salt och peppar. Låt smeten kallna. Skär osten i 1 cm stora kuber. Fukta händerna i lite vatten och tag 1 msk av smeten. Lägg på en bit ost och forma smeten till en boll runt osten. Rulla bollarna i ströbröd och lägg dem i muffinsformarna. Droppa över lite smält smör och grädda mitt i ugnen tills bollarna fått fin färg. Serveras ljumma.

Ingredienser till ca 25 st: 500-600 g potatis, 25 g smör, 0,75 dl mjölk, 1 äggula, salt, 2 msk finhackad gräslök, 100 g Grevé- eller Västerbottenost, 1 dl ströbröd, peppar, små muffinsformar, smält smör

Ur *PotatisKokboken* av Anders Walberg, Bokförlaget Settern 2005.

Bönsoppa med mynta

Serveras i sopptallrikar och garneras med naturell youghurt och färska myntakvistar.

Tillagning: Hetta upp olivoljan i en stor kastrull. Fräs lök och vitlök mjuka, ca 2-3 minuter. Lägg i potatisen och fräs under ständig omrörning i 5 minuter. Blanda i bönor och buljong. Lägg ett lock på kastrullen och sjud sakta i 30 minuter eller tills bönor och potatis är mjuka. Lyft upp grönsaker med en hålslev och lägg dem åt sidan. Häll resten av soppan i en matberedare eller använd en stavmixer och kör till en slät puré. Häll tillbaka soppan i en ren kastrull och lägg i de sparade grönsakerna och den hackade myntan. Rör ordentligt och värm försiktigt.

Ingredienser: 2 msk olivolja, 1 finhackad rödlök, 2 pressade vitlöksklyftor, 450 g potatis, 500 g bondbönor (tinade om de varit frysta), 8 ½ dl grönsaksbuljong, 2 msk hackad färsk mynta samt naturell youghurt och färska myntakvistar till serveringen.

Ur *Njut av potatisrätter – En samling med över 100 läckra recept*, Parragon Books Ltd 2008.

Färgstark potatissallad

Blanda först den vita delen av potatis, gräddfil och lök. Garnera sedan med den kontrasterande färgstarka salladen.

Tillagning: Skär potatisen i skivor och hacka den gula löken fint. Blanda med gräddfil och smaksätt med peppar och salt. Lägg upp potatissalladen vackert på ett fat. Hacka rödlöken fint och skiva rödbetorna i tunna skivor. Garnera salladen med det färggranna – rödbetor, kaporis och pumpa.

Ingredienser: 8 kokta potatisar, ½ finhackad gul lök, 3 dl gräddfil, salt peppar + färggranna delen: 1 finhackad rödlök, 2 rödbetor i tunna skivor, 8-10 kaporisblommor, 1 bit syltad skivad pumpa.

Ur *PotatisKokboken* av Anders Walberg, Bokförlaget Settern 2005.