



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Squashrøsti med dill, ristede pinjekjerner og potet- og chevresalat

Potet- og chevresalat

350 g poteter
60 g rucola
1 pakke sennepsvinaigrette
120 g chevre

Ristede pinjekjerner

1 pakke pinjekjerner

salt ^B
olje ^B

^B Basisvare

Squashrøsti

1 stk squash
1 bunt dill
100 g revet ost
2 stk egg
1 dl hvetemel* ^B
1 ts sukker ^B

- 1. Potet- og chevresalat:** Del potetene i fire, og kok dem i omtrent 8–10 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- 2. Ristede pinjekjerner:** Varm opp en tørr stekepanne til høy varme, og rist pinjekjernene i 30–60 sekunder, til de er gyldne. Legg de ristede pinjekjernene over i en skål.
- 3. Squashrøsti:** Skyll squashen, og riv den på den grove siden av et rivjern. Ha den revne squashen i et dørslag, og strø over litt salt. La squashen stå i et par minutter, før du klemmer ut væsken med hendene. Skyll og finhakk dillen. Bland sammen squashen, dillen, den revne osten, eggene, 1 dl hvetemel, 1 ts sukker og litt salt i en bolle. Varm opp stekepannen fra punkt 2 til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek små, flate kaker av squashblandingen i 4–5 minutter på hver side. Legg røstiene over på en tallerken, og dekk dem med et kjøkkenhåndkle slik at de holder seg lune frem til servering.
- 4. Potet- og chevresalat, fortsettelse:** Skyll rucolaen i kaldt vann, og bland sammen rucolaen og de ferdigkokte potetene i en skål, og vend inn sennepsvinaigretten. Skjær chevren i tynne skiver, og topp salaten med chevreskivene.
- 5. Servering:** Topp squashrøstiene med de ristede pinjekjernene og potet- og chevresalaten.