



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Zucchini- och cheddarplättar med klyftpotatis och krämig sallad

Zucchini- & cheddarplättar

Zucchini 1 st
 ● Salt ¼ tsk
 Bananschalottenlök 1 st
 ● Vetemjöl* 1 dl
 Ägg 2 st
 Riven cheddarost 75 g

Klyftpotatis

Potatis 400 g
 ● Bakplåtspapper 1 st
 ● Olivolja ½ tsk

Krämig sallad

Bananschalottenlök 1 st
 Snackgurka 1 st
 Crème fraiche 75 g
 Spiskummin ½ tsk
 ● Salt 1 krm

Till servering

Citron 1 st
 Mixsallad 50 g

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olivolja,
 Salt, Svartpeppar,
 Vetemjöl*

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Zucchini- och cheddarplättar:** Grovriv zucchini och lägg i ett durkslag. Strö över 3/4 tsk salt och låt stå ca 10 min.
3. **Klyftpotatis:** Klyfta potatis och lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med olivolja, lite salt och nymald svartpeppar. Tillaga mitt i ugnen ca 25 min, tills potatisen är klar.
4. **Krämig sallad:** Finhacka bananschalottenlök. Tärna gurka. Blanda allt med crème fraiche, spiskummin och salt.
5. **Zucchini- och cheddarplättar:** Pressa ur vätskan från den rivna zucchini. Finhacka bananschalottenlök. Lägg allt i en bunke och blanda ner vetemjöl, ägg och riven cheddarost. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
6. Hetta upp rikligt med olivolja i en stekpanna. Klicka ut ca 6 små plättar med en sked och stek ca 3 min per sida. Låt rinna av på lite hushållspapper.
7. **Till servering:** Skölj citron ordentligt i ljummet vatten. Finriv skalet över de nystekta plättarna. Klyfta den använda citronen.
8. Servera nystekta zucchini- och cheddarplättar med klyftpotatis, krämig sallad, mixsallad och citronklyfta!

* Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ