

Sötpotatisrösti med CAMBOZOLA



60 minuter



8 portioner

INGREDIENSER:

- 200 g CAMBOZOLA
 - 3 st. Sötpotatis
 - 1 st. Rödlök
 - 2 st. Ägg
 - 3 msk Vetemjöl
 - 2 msk. Torkad gräslök
 - ½ tsk. Muskot
 - ½ st. Granatäppel
 - Dill (för garnering)
 - Olja (för stekning)
 - Salt
 - Peppar
-
- 1 st. Rödlök
 - 100 ml Äppelcidervinäger
 - 50 ml Vatten
 - 1 msk. Socker
 - ½ tsk. Salt
 - ½ tsk. Pepparkorn
 - 1 blad Lagerblad



GÖR SÅ HÄR:

1. Skala löken och skär den i tunna skivor. Koka upp äppelcidervinäger och vatten i en liten kastrull tillsammans med socker, salt, pepparkorn och lagerblad. Lägg lökskivorna i en ren burk och häll den heta vinägern över lökarna tills de är helt täckta. Täck över burken och låt löken svalna i rumstemperatur.



Sötpotatisrösti med CAMBOZOLA



60 minuter



8 portioner

GÖR SÅ HÄR:

2. Skala och riv sötpotatisen och löken grovt. Lägg den rivna sötpotatisen i en stor skål. Tillsätt ägg, mjöl, gräslök och malen muskot. Krydda med salt och peppar. Blanda alla ingredienser väl tills du har en jämn blandning. Hetta upp en stekpanna på medelvärme med lite olivolja. Håll sötpotatisblandningen i pannan och forma till små röstiplättar genom att lägga två matskedar av blandningen i pannan åt gången och trycka dem lite platt. Stek rösti på båda sidor tills de är gyllenbruna och krispiga. Det tar ca 4-5 minuter per sida.
3. Medan rösti steks, skär CAMBOZOLA i tunna skivor. Halvera granatäpplet och ta bort kärnorna.
4. Så snart rösti är gyllenbruna och krispiga, lägg över dem på en tallrik. Lägg skivorna av CAMBOZOLA ovanpå så att de smälter något. Lägg den inlagda löken ovanpå CAMBOZOLA och garnera med granatäppelkärnor och hackad färsk dill.