



Potatisplättar och rökt fisk

Ingredienser 2 personer

250 g	potatis, kokt
1 dl	mjök
1 st	ägg
1 msk	vetemjöl
0,5 tsk	bakpulver
2 krm	salt
0,5 krm	vitpeppar, mald
50 g	gröna ärter, djupfrysta
1 msk	smör

Inlagd gurka:

50 g	gurka, färsk
2 msk	strösocker
0,5 dl	vatten
3 msk	ättikspit
0,5 st	spansk peppar, urkärnad, hackad

Dressing:

2 msk	mini fraiche
2 tsk	mjök
2 msk	dill, hackad
0,5 krm	salt

Tillbehör:

150 g	lax, sik eller makrill, varmrökt
50 g	gröna ärter

Tillagning

Milda pösiga plättar med gröna ärter är riktigt goda med varmrökt lax och inlagd gurka. Bakpulver i smeten gör plättarna fluffiga.

1. Börja med den inlagda gurkan. Koka upp socker och vatten tills sockret smält. Tillsätt ättikspiten och låt det kallna i vattenbad. Skär gurkan på längden. Lägg ner gurka och peppar.
2. Skala potatisen och riv den på rivjärn. Blanda potatisen med resten av ingredienserna till plättarna. Stek dem i stekpanna med släpplätt-beläggning på medelvärme med lite smör.
3. Blanda dressing. Ta bort ben och skinn från fisken.
4. Servera plättarna med rökt fisk, inlagd gurka, dressing och ärter.