



## **Löjrom med rösti och klassiska tillbehör**

**Gör så här:**

- 1. Häng av löjromen i en finmaskig sil**
- 2. Finhacka rödlöken och skär citronen i skivor**
- 3. Riv potatisen grovt på rivjärn, salta och krama ur onödig vätska**
- 4. Smält smör i en het panna ringla i lite olja.**
- 5. Forma den rivna potatisen till tunna plättar stek gyllenbruna**
- 6. Servera med löjrom, creme fraiche, rödlök, citron och dill**
- 7. Krydda löjromen med svartpeppar**

**Antal portioner 4**

**250 g löjrom**

**2 dl creme fraiche**

**2 st rödlök**

**1 knippe dill**

**1 st citron**

**Svartpeppar , smör och olivolja**