



Forret

Kartoffelroset m. røget medister

Ingredienser:

Antal personer: 4

1 ds..	Champignon
200 gr.	Løg
50 gr.	Smør/margarine/olie
3 stk..	Kartofler
1 stk.	Æg
Ca. 200 gr.	Røget medister
5 stk.	Cherry tomater
	Salt & peber

Fremgangsmåde:

Skræl kartoflerne, skær dem i 3 mm. skiver på tværs, læg dem på køkkenrulle så de bliver tørre. Pisk ægget med 1 tsk. olie og 1 tsk. salt, dyp kartoffelskiverne i æg og læg den i en taglagt roset, ca. 15 cm., på en bageplade med bagepapir. Skær ligeledes røget medister i tynde skiver, dyp i æg og læg en roset ovenpå kartoffelrosetten. Sæt pladen i ovnen i ca. 10 min.

Pil løgene og skær i skiver, smelt fedtstof på en pande og steg løg og champignon (hak evt. champ. i mindre stykker), til det hele tager lidt farve.

Læg en kartoffelroset på en desserttallerken, læg løg/champ. Blandingen ovenpå og pynt med en tomat på toppen. Skal serveres varm.