

FÖRRÄTT- FÄRSKPOTATISCRÈME MED ROM

För 6 personer:

600 g färskpotatis

Ca 2,5 dl vispgrädde

Ca 1,5 dl vatten

2 msk smör

0,75 dl crème fraiche

1,5 msk hackad schalottenlök

Ca 75 g röd eller svart stenbitsrom

Salt

Gräslök till garnering

Gör så här:

1. Lägg skrubbad färskpotatis i en kastrull (skär eventuellt i mindre bitar) och häll på grädde och vatten så att det täcker. Koka potatisen tills den är mjuk.
2. Stöt potatisen grovt i grädden (den kokta vätskan) och blanda med smör, crème fraiche och schalottenlök. Det får gärna vara små potatisbitar kvar. Smaka av med 1 tsk salt.
3. Klicka potatiskrämen i glas eller små skålar. Toppa med rom och garnera med gräslök. Serveras gärna varm/ ljummen.