

Förrätt 2012

Ostrulle med sommardelikatess, 4 p.

1 st smördegsrullar

400 gram färskpotatis (obs, ska skivas när den är kall, så koka den klar i tid)

200 gram västerbottenost

1 st rödlök

Liten påse ruccolasallat

1 ask körsbärstomater

5 dl gräddfil

Koka färskpotatisen. Kallna i kylan och skär sedan i tunna skivor. Det är lättare att skära om potatisen är riktigt kall. Lägg ut den skivade potatisen på den kalla smördegsrullen. För varm rulle (eller varm potatis) gör det svårt att rulla. Över potatisen sprider du ut riven västerbottenost. Salta och peppra. Rulla ihop som en rulltårta. Skär rullen i bitar, ca 12 bitar och lägg på en plåt med bakplåtspapper. Pensla med ägg. Grädda i ugnen ca 15 minuter tills osten smält och de fått fin färg på 200 grader.

Serveras varma tillsammans med gräddfil, hackad rödlök, körsbärstomater och lite ruccola.

Njut av sommarens bästa delikatess; färskpotatis.

Potatisrullarna kan även serveras som enbart tillbehör vid grillning och inte som ensamrätt.