Rösti med løg

Forfattere: Martha Freja Andreassen, Rasmus Petersen
Faglige temaer: Løg

Introduktion:
Rösti serveres på alle tidspunkter af døgnet. Morgenmad, mellemmåltid, frokost... Rösti er smart at lave, når man har for mange kartofler og løg i grøntsagsskuffen.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

Kopiark

Kopiark:
Røsti med løg.pdf

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Røsti med løg

Forfattere:
Martha Freja Andreassen & Rasmus Petersen

Introduktion:
Røsti serveres på alle tidspunkter af døgnet. Morgenmad, mellemmåltid, frokost... Røsti er smart at lave, når man har for mange kartofler og løg i grøntsagsskuffen.





Ingredienser:

2 bagekartofler/4 almindelige kartofler
1 kvist timian
1 løg
1 æg
2 spsk. mel
1 fed hvidløg
2 tsk. salt
1 tsk. peber
1 spsk. olivenolie og 25 g. smør til stegning

Fremgangsmåde:

1. Skræl kartoflerne og riv dem på den grove side af rivejernet.
2. Pres saften ud og kom kartoflerne i en skål.
3. Pil skallen af løget.
4. Skær løget i tynde skiver.
5. Hak hvidløget og timian fint.
6. Bland i en skål: løg, hvidløg, timian, kartofler, æg, hvedemel, salt og peber.
7. Varm olivenolie og smør op på en pande.
8. Form kartoffelmassen til små røstier.
9. Steg røstierne gyldne på begge sider.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv