

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:

[Rösti med løg.pdf](#)

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.