

potatis- och kålrabbikaka

10 port.

Ingredienser:

1 kg potatis mjölig sort,
t.ex. King Edward
1 st kålrabbi
1 msk smör
6 st salladslök
1 msk dragon färsk, hackad
2 dl vispgrädde
1 dl dillf ärsk, hackad
2 tsk salt
2 krm svartpeppar
2 dl ost lagrad, riven
4 st ägg
Garnering
timjan färsk

Gör så här:

Lägg ett bakplåtspapper i en långpanna, cirka 25x35 centimeter. Smöra papperet.
Skala och riv potatis och kålrabbi fint, gärna i matberedare. Blanda potatis, kålrabbi, skivad salladslök, dragon, dill, salt, peppar och riven ost i en stor bunk
Häll blandningen i formen och platta till. Grädda i 175 grader i mitten av ugnen cirka 50 minuter.
Låt svalna och skär i kvadratiska bitar. Lägg upp på fat och garnera med färsk timjan.



potatis- och kålrabbikaka

10 port.

Ingredienser:

1 kg potatis mjölig sort,
t.ex. King Edward
1 st kålrabbi
1 msk smör
6 st salladslök
1 msk dragon färsk, hackad
2 dl vispgrädde
1 dl dillf ärsk, hackad
2 tsk salt
2 krm svartpeppar
2 dl ost lagrad, riven
4 st ägg
Garnering
timjan färsk

Gör så här:

Lägg ett bakplåtspapper i en långpanna, cirka 25x35 centimeter. Smöra papperet.
Skala och riv potatis och kålrabbi fint, gärna i matberedare. Blanda potatis, kålrabbi, skivad salladslök, dragon, dill, salt, peppar och riven ost i en stor bunk
Häll blandningen i formen och platta till. Grädda i 175 grader i mitten av ugnen cirka 50 minuter.
Låt svalna och skär i kvadratiska bitar. Lägg upp på fat och garnera med färsk timjan.



potatis- och kålrabbikaka

10 port.

Ingredienser:

1 kg potatis mjölig sort,
t.ex. King Edward
1 st kålrabbi
1 msk smör
6 st salladslök
1 msk dragon färsk, hackad
2 dl vispgrädde
1 dl dillf ärsk, hackad
2 tsk salt
2 krm svartpeppar
2 dl ost lagrad, riven
4 st ägg
Garnering
timjan färsk

Gör så här:

Lägg ett bakplåtspapper i en långpanna, cirka 25x35 centimeter. Smöra papperet.
Skala och riv potatis och kålrabbi fint, gärna i matberedare. Blanda potatis, kålrabbi, skivad salladslök, dragon, dill, salt, peppar och riven ost i en stor bunk
Häll blandningen i formen och platta till. Grädda i 175 grader i mitten av ugnen cirka 50 minuter.
Låt svalna och skär i kvadratiska bitar. Lägg upp på fat och garnera med färsk timjan.



potatis- och kålrabbikaka

10 port.

Ingredienser:

1 kg potatis mjölig sort,
t.ex. King Edward
1 st kålrabbi
1 msk smör
6 st salladslök
1 msk dragon färsk, hackad
2 dl vispgrädde
1 dl dillf ärsk, hackad
2 tsk salt
2 krm svartpeppar
2 dl ost lagrad, riven
4 st ägg
Garnering
timjan färsk

Gör så här:

Lägg ett bakplåtspapper i en långpanna, cirka 25x35 centimeter. Smöra papperet.
Skala och riv potatis och kålrabbi fint, gärna i matberedare. Blanda potatis, kålrabbi, skivad salladslök, dragon, dill, salt, peppar och riven ost i en stor bunk
Häll blandningen i formen och platta till. Grädda i 175 grader i mitten av ugnen cirka 50 minuter.
Låt svalna och skär i kvadratiska bitar. Lägg upp på fat och garnera med färsk timjan.

