

Potatistunnbröd (8 bröd)

Tunnbröden gräddas i torr stekpanna på spisen. De görs bäst på vinterpotatis, dvs potatis som är lagrad och därmed har mognat och inte är så vattnig.

Jag gjorde dem första gången när jag provade flera nya potatisrecept för att jag hade en massa potatis från förra säsongen i jordkällaren, potatis som behövde ätas upp innan den blev för gammal. När potatisen blir för gammal blir den antingen blöt, lös och vattnig eller hård och fibrig, som en använd sättpotatis. I bästa fall kan man koka den och ge till hönsen. Om inte ens de vill äta den är det bara komposten som gäller, och det känns onödigt efter allt jobb med att odla. Man ska inte kasta mat.



- 250 g kokt skalad potatis
- 2 dl vetemjöl
- 2 msk olivolja
- 1,5 kryddmått bakpulver
- 1 tsk salt

Pressa eller finriv potatisen. Blanda mjöl, bakpulver och salt i en separat bunke. Till-sätt potatis och olja och knåda ihop till en fast och smidig deg. Det går bäst för hand tycker jag. Dela degen i 8 delar och rulla till bollar med mjölade händer. Lägg bollarna på en mjölad skärbräda och tryck ut degen till ca 2-4 mm tjocka kakor. Vänd kakan några gånger och mjöla under så den släpper från skärbrädan. Värm en stekpanna på

medelvärme, lägg över kakorna med hjälp av en stekspade och grädda dem i torr panna, ca 1-2 minuter per sida. Serveras med pålägg som någon god röra, rökt rödbeta, rökt tofu, tångkaviar med lök och havrefraiche eller något annat gott. Aioli är aldrig fel...

Suzanne Gundler

Tips: Varför inte göra en dubbel sats och frysa ner? Då kan man ta upp några i taget och tina dem direkt i brödrosten. Varmt bröd, som nybakat, på några minuter. Om man inte hinner grädda alla bröden kan man spara degbullarna i en burk med lock i kylan några dagar. Bullarnas yta oxiderar och blir gråaktig, men det försvinner när man gräddar dem.