

Råstekt småpotatis

När man odlar egen potatis får man ofta små potatisar som man inte vill lämna kvar i jorden så att de gror nästa år. Men dom är litet små att hantera och man undrar om det verkligen är värt besväret. Det tycker jag faktiskt att det är, för dom är ofta tunnskaliga och väldigt goda.

Jag har en gammaldags handdriven potatisskalare som är avsedd för färskpotatis. Jag kör småpotatisarna i den och sen skrapar jag bort de sista skalresterna med en liten kniv. Man kan förstås skrapa dem helt och hållet för hand, eller om skalet är tunt kan man strunta i att skala dem.

Sen förväller man potatisarna i lättsaltat vatten tills de är halvkokta, häller av vattnet och steker dem i olja. När de fått fin stekyta strör man över litet salt och gärna litet dill eller någon annan färsk örtekrydda. Fantastiskt gott faktiskt!

Suzanne Gundler

