

Tunapotet/Baconpotet

Et godt alternativ til posechips.

Trenger:

5 poteter
1 egg
250 gram tunfisk i boks/eller
250 gram raspet bacon
2 små vårløk
½ teskje pepper
1 teskje salt
1 teskje sukker
Vegetabilsk olje
½ agurk
Litt parmesan



Slik gjør du:

5 middels potet skjæres i fire, kokes i lettsaltet vann. Hell av vann når ferdig, tilsett 1 egg, 1 ts salt og lag stappe.

Tilsett 250 g tunfisk i boks (eller raspet bacon), litt grovraspet ost, 2 små vårløk oppkuttet, pepper, bland godt, strø over 2-3 spiseskjeer hvetemel, bland godt igjen. Lag små baller, (En toppet teskje) og rull i mel.

Hell litt vegetabilsk olje i stekepanne, middels varm. Ved steking, trykk ballene flat. Stek til gyllenbrune.

Dipp

Grovrasp en halv agurk og kutt opp et knippe dill. Tilsett litt parmesan og et lite beger nøytral yoghurt. Salt/pepper etter smak og behag, og en teskje sukker. Bland godt.

Velbekomme!

En oppskrift fra <https://www.oldis.no>