

EN ELEGANT DELIKATESSKLYFTA

FÖR SMÅ OCH STORA MATGÄSTER



Avikos svenskodlade 6-bitars klyftpotatis med skal är en elegant delikatessklyfta med fin skalkant som passar både små och stora matgäster. Av råvaran – svensk, fastkokande, tvättad och polerad delikatesspotatis – skär vi denna klyfta på Långeberga i Helsingborg.



Aviko
FÄRSKT

Skalat & skuret i Helsingborg



Svensk 

POTATIS

Skölj, tillaga och njut.

Klyftpotatis delikatess – en elegant liten klyfta

Avikos svenskodlade 6-bitars klyftpotatis med skal är en elegant delikatessklyfta med fin skalkant som passar både små och stora matgäster. Av råvaran – svensk, fastkokande, tvättad och polerad delikatesspotatis – skär vi denna klyfta på Långeberga i Helsingborg.

Potatis klyft m skal 6-bit deli sv

- Fastkokande 6-bitars klyftpotatis med skal
- Svensk råvara – tvättad och polerad delikatesspotatis
- En liten klyfta med kort tillagningstid
- Skölj före tillagning
- Beställning dag före avgång.

Produkt	Art.nr	Frp
Potatis klyft m skal 6-bit deli sv	1386	5 kg påse
Potatis klyft m skal 6-bit deli sv	13869	2x5 kg i SRS



Klyftpotatis: Fördela klyftorna i en braspanna, krydda, häll på rapsolja och blanda. Baka i ugnen ca 30-35 minuter i förvärmad ugn på 220°C, tills du får en fin gyllene färg. Vänd försiktigt efter ca 20 minuter. Klara för servering!

Rotfruktsskagen: Blanda rotfruktsbas, hackat ägg, dill och majonnäs, smaka av med salt och peppar och eventuellt ett par droppar citron.

Recept:

4 pers

Havets rotfruktsburgare med Klyftpotatis delikatess och rotfruktsskagen

- | | |
|---|------------------------------------|
| 1 kg Potatis klyft m skal 6-bit deli sv | 200 g fiskfilé |
| 1 msk salt | 85 g laxfilé, färsk eller kallrökt |
| 1 tsk rosmarin | 60 g kall, kokt potatis |
| 1 tsk grovmalen svartpeppar | 1 äggula |
| 1/2 tsk rökt paprikapulver | 1 msk fryst hackad dill |
| 1,5 dl rapsolja | 150 g Rotfruktsbas |
| | 1 tsk salt |
| 100 g rotfruktbas 2 kg | 1 krm vitpeppar finmalen |
| 40 g 80% majonnäs | 2 msk rapsolja till grillning |
| 1 st hårdkokt hackat ägg | |
| 10 g hackad fryst dill | |

Havets rotfruktsburgare: Lägg fiskfiléer och lax, kall kokt potatis, dill och ägg i en mixer. Mixa till en jämn färs och vänd ner rotfruktsbasen. Smaka av med salt och nymald peppar. Forma till fyra burgare, lägg på grillen på hög värme och grilla till du har ett fint rutnmönster på båda sidor. Lägg burgarna åt sidan och låt grilla färdiga i låg temperaturzon.

Smaklig spis!