

## 13

## Små kartoffelkager med papaya-chutney

Tilberedningstid:  
ca. 45 minutter  
+ 20 minutter kogetid  
+ 30 minutter hviletid

Ingredienser til 4 portioner

Kagerne:

250 gram melede kartofler  
25 gram boghvedemel  
2 små æg  
25 gram creme fraiche  
½ tsk. Herbamare urtesalt

Olivenolie til stegning

Chutney:

1 lille papaya ca. 250 gram  
2-3 kviste koriander  
1 hakket skalotteløg  
Saften af en ½ lime  
1 spsk. thailandsk fiskesauce  
1 tsk. økologisk rørsukker

400 gram røget laks i tynde skiver

1. Skræl kartoflerne, skær dem i tern og kog dem godt møre. Purer dem medens de er varme og lad pureen køle lidt af. Tilsæt boghvedemelet og de resterende ingredienser. Rør det hele godt sammen og lad det hvile tildækket i 30 min.
2. Til chutneyen skrælles papayaen, kernerne fjernes og frugten skæres i grove tern og kommes i en skål. Vask korianderen godt og hak den. Kom det op til papayaen sammen med resten af ingredienserne og mos det hele sammen med en gaffel. Chutneyen er ret tynd, men bliver tykkere i løbet af cirka 30 minutter.
3. Varm 2 – 3 spsk. olie op i en stegepande. Lav små kager af kartoffeldejen og sæt dem på panden, tryk dem let flade med en ske. Steg dem på begge sider indtil de har en sprød skorpe. Læg de færdige kartoffelkager på køkkenrulle og hold dem varme.
4. Kartoffelkagerne anrettes med papayachutney og røget laks.

**TIP:** Frisk koriander er en meget aromatisk og uforlignelig krydderurt fra det thailandske køkken. Den skaffes nemmest i et velassorteret supermarked, delikatesseforretning eller en etnisk butik. Den passer fremragende til friske, pikante salater, oksekød, fjerkræ, grønsager, karryretter og asiatiske nudelretter.

