Sprød rösti hapser i vaffeljern med hønsesalat

De her sprøde rösti hapsere er super nemme at lave, de skal nemlig bare en tur i dit vaffeljern. Herefter kan du serverer din med alverdens fyld på toppen. De kan bruges som snack, appetizers, til påske, til julefrokost eller til nytårsaften med eks. creme fraiche og kaviar på toppen.

Kunne også toppes med eks. lakse rilette, rejesalat, pulled pork og chilimayo.

Disse blev brugt til julefrokost bordet og er fyldt med en spicy hønsesalat – min absolutte favorit!

Sprød rösti hapser i vaffeljern med hønsesalat

Genial til brunch, tapas, julefrokost, nytårsaften mm

- 12 stk rösti (kan findes på frost) (optøede)

- evt. fedtstof til vaffeljernet
- 4 skiver sprødtstegt bacon

Spicy hønsesalat

- 350 g kyllingebryst
- 1/2 ds aspargesnitter (ca. 200 g)
- 1/2 dl mayo
- 1/2 dl creme fraiche 18%
- 1-2 tsk sriracha (stærk chilisovs)
- 1 bundt frisk purløg (hk)

1. Kom kylling i en gryde med kogende vand og lad den simre i 15-20 min. Tag op og trevl med gafler
2. I en skål blandes mayo, creme fraiche, asparges, chili og purløg (gem lidt til pynt)
3. Bland kyllingen deri og sag til med salt og peber
4. Kom evt. fedtstof i dit vaffeljern (jeg kunne gøre det uden og det hang ikke fast, så prøv dit frem)
5. Kom dine rösti i dit vaffeljern og bag dem til de er gyldne og sprøde
6. Server med hønsesalat, purløg og bacon

Små kebabmix kurve

Det her er en sød version af kebabmix, men i sprøde rösti kurve, som er super dekorative. Du kan sagtens lave kurvene med andet fyld eks. rucola/parma/vesterhavsost eller små bagte tomater og lidt burrata.

Genialt som tapas, studenterkørsel, fødselsdag mm.

Små kebabmix kurve

En fin og anderledes måde at serverer kebabmix på

- Cupcakeform med 12 huller

- 12 stk små frosne rösti
- 2 spsk olie (til pensling af form)
- 1/4 stk iceberg (snittet fint)
- 100 g frossen kebab
- 6 stk cherrytomater (skåret i kvarte)
- Hvidløgsdressing

- evt. chilisovs til servering

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft
2. Pensl alle huller i formen med olie
3. Kom 1 rösti i hvert hul og kom i ovnen i 5 min
4. Tag ud og lav en fordybning med et lille glas eller lignende (så formen bliver mere som en kurv og kartoflen får små sider)
5. Bag rösti yderliger i ca. 20 min til de er gyldne og sprøde
6. Tag dem forsigtigt ud af formen og lad dem køle af på en rist
7. Når skålen er afkølet fyldes den med salat, tomat, kebab, dressing og evt. chilisovs

Snack
børnefødselsdag, kartoffel, kebab, kebabmix, rösti, studenterfest, tapas

AUTHENTIC BAKERY
and made