



Foto: Martin Hanner, Spisa.nu

Stuvad potatis

Antal portioner

Ingredienser

Potatis	0,8 kilo
Smör el. margarin	1,0 msk
Vetemjöl	2,0 msk
Mjök	4,0 dl
Dill	1,0 knippe
Salt & peppar	

Recept skapat av Spisa

Tillagning (30 min)

1. Skala och dela potatisen i klyftor. Färsk potatis borstas ren (skalas ej). Koka den i saltat vatten i cirka 15 minuter. Häll bort vattnet.
2. Smält matfett och vispa ner mjöl. Tillsätt mjök under omrörning. Låt koka i cirka 5 minuter på medellåg värme. Smaksätt med salt och peppar.
3. Hacka dill. Tag av kastrullen från plattan och vänd ner dill och potatisen i såsen.

Kockens kommentar

Passar till kött och fisk. Rimmad lax med dillstuvad potatis är en sommarklassiker.

Tillagning av isterband

Sätt ugnen på 200 grader

Lägg isterbanden på en plåt i mitten av ugnen. Vänd dom då och då tills dom blir gyllenbruna. Tillagning ca 20-25 minuter.