

# Kartoffelkager med røget laks



6 personer

1 kg kartofler  
olie til stegning  
salt og peber  
6 skiver røget laks  
2 dl cremefraiche  
1 bundt purløg

Skræl, skyl og tør kartoflerne. Riv dem groft. Skyl dem igen og tør dem i et viskestykke.

Varm olien i en stegepande og læg en lille håndfuld revne kartofler i olien. På en stor pande kan der laves flere ad gangen. Lav 12 i alt. Steg dem på begge sider.

Hvis de skal være rigtig sprøde kan man stege dem, lægge dem på fedtsugende papir, varme olien op igen og stege dem igen.

Bland cremefraiche, purløg, salt og peber og anret.