

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Κεφτεδάκια κοτόπουλου με τηγανίτες πατάτας RÖSTI



Κεφτεδάκια κοτόπουλου με τηγανίτες πατάτας RÖSTI, τυρί και φρέσκα μυρωδικά

ΜΕΡΙΔΕΣ: 4 άτομα ΧΡΟΝΟΣ: 30 λεπτά

ΥΛΙΚΑ:

40 τεμ. (640 g) κεφτεδάκια κοτόπουλου ALLEMANSRÄTTEN

480 g τηγανίτες πατάτας RÖSTI

1 κουταλιά της σούπας ελαιόλαδο

2 σκελίδες σκόρδου

1 κλωναράκι δεντρολίβανο

1 κουταλάκι του γλυκού θαλασσινό αλάτι

2 κουταλιές της σούπας ψιλοκομμένα φρέσκα μυρωδικά, π.χ. δεντρολίβανο, θυμάρι και μαϊντανό

50–75 g χοντροτριμμένο τυρί OST HERRGÅRD® ή οποιοδήποτε άλλο σκληρό τυρί

200 ml κέτσαπ KETCHUP

120 g αγγουράκια τουρσί SOMMARSKÖRD

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 200°C.

2. Ψήστε τα κεφτεδάκια κοτόπουλου σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας.

3. Κόψτε τις τηγανίτες πατάτας RÖSTI (όσο είναι ακόμα παγωμένες) σε λωρίδες πάχους 5 mm.

4. Απλώστε τις λωρίδες RÖSTI σε ένα ταψί με λαδόχαρτο. Ρίξτε από πάνω το λάδι, το σκόρδο και το δεντρολίβανο. Ψήστε τες για 15–20 λεπτά. Ανακατέψτε αραιά και πού.

5. Βάλτε τις πατάτες σε ένα μπολ, προσθέστε τα μυρωδικά και το τυρί και ανακατέψτε καλά.

6. Σερβίρετε τα κεφτεδάκια και τις πατάτες RÖSTI με κέτσαπ και αγγουράκια τουρσί.

