

# Røsti med løg

**Forfattere:** Martha Freja Andreassen, Rasmus Petersen

**Faglige temaer:** Løg

## Introduktion:

Røsti serveres på alle tidspunkter af døgnet. Morgenmad, mellemmåltid, frokost... Røsti er smart at lave, når man har for mange kartofler og løg i grøntsagsskuffen.

## Aktivitet med dialogoplæg og billeder

## Kopiark

**Kopiark:**

[Røsti med løg.pdf](#)

# Røsti med løg

## Forfattere:

Martha Freja Andreassen & Rasmus Petersen

## Introduktion:

Røsti serveres på alle tidspunkter af døgnet. Morgenmad, mellemmåltid, frokost... Røsti er smart at lave, når man har for mange kartofler og løg i grøntsagsskuffen.



## Ingredienser:

2 bagekartofler/4 almindelige kartofler  
1 kvist timian  
1 løg  
1 æg  
2 spsk. mel  
1 fed hvidløg  
2 tsk. salt  
1 tsk. peber  
1 spsk. olivenolie og 25 g. smør til stegning

## Fremgangsmåde:

1. Skræl kartoflerne og riv dem på den grove side af rivejernet.
2. Pres saften ud og kom kartoflerne i en skål.
3. Pil skallen af løget.
4. Skær løget i tynde skiver.
5. Hak hvidløget og timian fint.
6. Bland i en skål: løg, hvidløg, timian, kartofler, æg, hvedemel, salt og peber.
7. Varm olivenolie og smør op på en pande.
8. Form kartoffelmassen til små røstier.
9. Steg røstierne gyldne på begge sider.