

Färskpotatis med grillad citron och ramslökssmör

Antal personer: 4 | Tillagningstid: 20-25 minuter

Ingredienser

1 kg färskpotatis
200 g färska ärtor
30 g mandlar
1 citron
50 g ramslök
20 g ärtskott (1 näve)
150 g smör
Rökt salt
50 g parmesan

Dessutom: svartpeppar

1. Skrubba potatisen lätt och skölj dem grundligt.
2. Lägg potatisen i kokande, saltat vatten – potatis drar i allmänhet mer salt än du tror. Låt dem koka på medelvärme i 5-7 minuter. Stäng av värmen och låt potatisen dra i vattnet under lock i ungefär 8-10 minuter. På det här sättet får potatisen en mer skonsam tillagning och behåller fastheten.
3. Häll av vattnet och håll potatisen varm under lock.
4. Skala ärtorna och lägg i en skål.
5. Häll kokande vatten över ärtorna och låt dem dra i 2-3 minuter. Skölj dem sedan i kallt vatten och häll av.
6. Rosta mandlarna gyllene i en torr stekpanna och hacka dem grovt.
7. Skölj citron, ramslök och ärtskott. Torka eventuellt örterna med en ren kökshandduk.
8. Riv citronskalet och dela citronen på hälften.
9. Grilla citronen, eller använd en grillpanna eller vanlig stekpanna. Tillaga den med skärsidan nedåt. Använd dig av hög värme, och rör inte citronen förrän det har

kommit en mörk karamelliserad rand i kanten av citronen.

10. Smält smöret i en kastrull och skär ramslöken fint i små strimlor. Plocka eventuellt ärtskotten.

11. Smaka av det varma smöret med skal, saft och fruktkött från citronen, rökt salt och mald svartpeppar. Vänd ner den rostade mandeln och ramslöken, och spara lite ramslök till servering.

Servering

Vänd färskpotatisen och ärtorna med ramslökssmöret och servera på ett litet fat eller i en skål. Strö över ärtskott, ramslök och riven parmesan.