

## Recept I simon Panna

### Nötfärs keneller med inlagd gurka, råstekt potatis och lökar i skysås

300g nötfärs  
5 hela inlagda minigurkor  
1 msk grovmalen dijonsenap  
2 dl grädde  
1 dl mjölk  
1 st ägg  
Salt och peppar

Hacka gurkan och blanda alla ingredienser i en bunke till en jämn smet.  
Forma keneller med två skedar och lägg på plåt och baka av i ugn 180 grader  
I ca 15 – 20 min.

8 st runda potatisar  
1pkt pärlök  
1pkt röd minilök  
1 pkt sticklök

Skala och tärna ned potatisen.

Skala alla lökar och finstrimla sticklöken.

Råstek potatisen och lökarna i stekpanna tillsätt 2 dl kalvfond och 3 dl vatten och låt sakta koka in med färsk oregano eller annan valfri färsk ört.

När potatisen är mjuk tillsätt sticklöken och vänd i kenellerna.

Lägg upp på tallrik och servera med valfri färsk ört som garnering.