*Svensk Potatis presenterar nya favoritrecept med utvalda potatissorter i säsong varje månad.   
Bild och recept är fria för publicering.*

****

**Månadens recept april 2017   
Potatisknyten med ansjovis**

*Bild: Peter Brundin*  
Vår egen potatisambassadör Kari Pettersson från Bjälbo har många potatisrätter i lager. Denna aptitretare som Kari ofta bjuder på är superenkel att tillaga och passar utmärkt nu i påsk.

**Potatisknyten med ansjovis***18 st knyten*

1 pkt färdig smördeg  
200 g potatis, Amandine, Belana eller annan favoritsort  
125 g ansjovisfiléer½ dl parmesanost, riven   
1 st ägg   
  
Tillagning:  
1 Sätt ugnen på 225°C.  
2 Skala och koka potatisen mjuk, låt den svalna. Skiva upp den i 1 cm skivor.  
3 Skär den färdiga smördegen i trekanter.  
4 Lägg en potatisskiva i mitten på varje smördegsbit och 2 ansjovisfiléer i kryss   
 ovanpå. Vik ihop smördegen.  
5 Vispa ägget och pensla knytena.  
6 Strö över rikligt med parmesan.  
7 Grädda i ugnen ca 15 – 18 minuter tills knytena fått fin färg. *Kontaktperson:* *AnnaKarin Hamilton,* [*annakarin@svenskpotatis.se*](mailto:annakarin@svenskpotatis.se) *0705 – 34 90 63*