*Svensk Potatis presenterar nya favoritrecept med utvalda potatissorter i säsong varje månad.*

*Bild och recept är fria för publicering.*

**Månadens recept maj: Potatistorn**Tänk vilka oändliga möjligheter det finns att variera tillagning av potatis och den passar till nästan allt. Vet inte hur vi skulle klara oss utan. Och nyttig är den: en portion potatis ger dig t ex endast 7% av dagliga energibehovet men ca 30% av dagsbehovet av vitamin C, B6 och mineralen Kalium.  
Denna månad hart vi valt att presentera ett frasigt och gott potatistorn, som passar att äta ensamt med lite havssalt eller rårörda lingon. Alternativt till någon fisk- eller kötträtt.



**Potatistorn**

Ca 10 st

1 kg potatis av favoritsort   
3 msk olivolja

salt & peppar

**Tillagning**

1. Sätt ugnen på 200° C.
2. Skala potatisen och riv den fint.
3. Tillsätt olivolja, salt och peppar.
4. Använd en låg kaffekopp eller litet glas och fyll den med potatismassan.
5. Pressa ihop lätt och och slå upp potatistornen på bakplåtspapper.
6. Grädda mitt i ugnen ca 30 minuter tills potatisen är gyllenbrun.
7. Serveras direkt

*Kontaktperson: AnnaKarin Hamilton,* [*annakarin@svenskpotatis.se*](mailto:annakarin@svenskpotatis.se) *0705 – 34 90 63*