*Sveriges vardagskockar presenterar nya favoritrecept med utvalda potatissorter i säsong varje månad. Månadens recept i april presenteras av Joel Holmberg som var finalist i tävlingen Årets Studentkock – tema potatis 2011*. *Alla bilder och recept är fria för publicering.*

 **Månadens recept mars 2012: Annorlunda, nyttigare potatisbullar**

Receptmakare: Joel Holmberg
Bild: Staffan Andersson

En annorlunda supergod och något mer nyttig variant av potatisbullar, och enkel att tillaga. Receptet kom till när Joel deltog i tävlingen Årets studentkock – tema potatis.

**Nyttiga potatisbullar**

*4 portioner*

1 kg potatis, King Edward, Fontane, Mandel eller vilken sort ni tycker om
1 dl mjölk
3 dl rivna morötter
½ squash, grovriven
1 ägg
1½ dl ströbröd
2 msk margarin eller smör
olja
2 krm svartpeppar
1 tsk salt

Gör så här:
Skala och koka potatisen, häll av vattnet och mosa potatisen. Vispa ner mjölken och 2 msk margarin eller smör.

Skala och finriv morötterna. Riv squashen grovt och krama ur vätskan. Blanda ägg, morötter, squash och ströbröd med potatismoset. Smaka av med 2 tsk salt och 2 krm peppar.

Stek potatisbullarna gyllenbruna på medelvärme i olja. Servera genast med fläsk eller bacon.

 *Månadens recept är ett samarbete mellan branschorganisationen Svensk Potatis och Studentkrubb.se. Vinnare har utsetts i tävlingen Årets Studentkock – tema potatis som arrangerades av Studentkrubb.se och Svensk Potatis. Kockarna presenterar nya favoritrecept med utvalda potatissorter i säsong varje månad. Syftet är att väcka intresse och lust att laga mat med potatis. Aktiviteten är en del av projektet Merpotatis.nu som finansierats med stöd från Europeiska Unionen och Lantbrukarnas riksförbund. www.svenskpotatis.se*

Kontaktperson: AnnaKarin Hamilton, annakarin@svenskpotatis.se 0705 – 34 90 63