

# Friterede kartoffelskræller med kartoffelaioli

Snack til ca. 10 personer

**500 g små vinterkartofler - Vildmose, Ditta eller lign.**

**Udvælg dem efter størrelse**

**- de skal ikke være meget større end en stor valnød**

**5-6 ansjosfileter i olivenolie**

**1,5 dl hjemmerørt mayonnaise**

**1 dl creme fraiche**

**2 fed hvidløg, presset / revet**

**2 spsk. olivenolie**

**1 stort bundt purløg - meget finthakket**

**havsalt og friskkværnet peber**

**lidt citronsaft**

**1) Friterede kartoffelskræller:** Vask kartoflerne, sæt dem i et fad og bag dem i en 150 grader varm ovn, indtil de er møre - ca. 1 time.

Lad kartoflerne køle af, skær hver kartoffel i halve og skrab kartoffel-indmaden ud.

Varm olien op til 180 grader og fritér kartoffelskrællerne, af flere omgang, kom ikke for mange i af gangen. Pas på, de ikke bliver for mørke, de skal være sprøde og gyldne.

Fritér dem indtil de er gyldne, tag dem op med hulske og kom dem på fedtsugende papir i ét lag og drys med rigeligt fint/knust havsalt.

**2) Fyld:** Hak/mos anjosfileterne og bland dem med mayonnaise, hvidløg og olivenolie og halvdelen af den hakkede purløg, mos den bagte indmad fra kartoflerne og bland den i, smag til med salt, peber og lidt citronsaft.

Lige før servering kommes kartoffelfyldet i de friterede kartoffelskræller, drys med resten af den hakkede purløg og server.