

# Kartofler med rygeostcreme

2 pers.

**Mors Mad**

mad.winther.nu



## Beskrivelse

Skær kartoflerne over i halve og stil dem på skærefladen på et fad. Snit forårsløgene og fordel dem over kartoflerne. Rør rygeosten lind med creme fraichen og smag til med salt og peber. Sæt rygeosten i små toppe mellem kartoflerne med en teske. Fordel chipsene over kartoflerne.

## Ingredienser

400 g små nye kogte, kolde kartofler  
1-2 stk. forårsløg  
1 håndfuld franske kartofler

Rygeostcreme:

1 dl rygeost  
1/4 dl creme fraiche  
salt og peber