



## Isterband med dillstuvad potatis och rödbetor

### Recept 6 pers

6 st Isterband

### Dillstuvad potatis

3 dl grädde

3 dl mjölk

2 msk majsena

1 msk hackad dill

1 kg kokt delad potatis

1 dl hackad dill

6 msk Skånsk senap

Matolja att steka i

Salt och peppar

### Rödbetor

6 st sköljda rödbetor

Salt

### Dillolja

2 dl plockad dill

1 dl matolja

Recept: Karol "Raffe" Rafael, Teaterkatten

Foto: ambermac.se

Koka rödbetorna med salt i 20–25 min, låt svalna. När rödbetorna är klara kan du trycka bort skalet under rinnande vatten med fingrarna och dela i lämpliga bitar.

Koka upp grädde och mjölk i en kastrull och red av med majsena och krydda upp. Vänd ner den delade potatisen och håll varm. Vänd ner den hackade dillen precis före servering.

Stek isterbanden på medelvärme i stekpanna eller i ugn på 150°C i 18 min. Under tiden kan du börja mixa dilloljan. Mixa oljan med dillen i mixer eller med stavmixer till en grön och slät olja.

Arrangera och servera med Skånsk senap.

**CHARK-PRODUKTER**®