

## Rökt lammfiol med ostpotatiskaka och tzatziki, - 4 personer

1 lammfiol

### Ostpotatiskaka

2 kg potatis  
100 gram stark ost, riven (exempelvis Gruyère)  
100 gram smör  
Salt och peppar

**Här kommer då mina ändringar** – Jag använde en stark chiliost, kryddade med vilda fantasier, också det sant. Innehåller dragon, rosépeppar, lök, cayenne, paprika och vitlök. Sedan rekommenderar jag att man använder ägg för att få en fastare konsistens. Jag fick också ha längre tid i ugnen.

#### Tillagning

Koka potatisen i saltat vatten och pressa sedan till mos. Rör ner riven ost, smör och salt. Bred ut moset på en ugnsplåt täckt med smörpapper och låt svalna. Skär i portionsbitar och värm i 100°C ugn i 10-15 minuter före servering.

### Tzatziki

1 gurka  
2 tsk salt  
4 dl yoghurt, naturell  
2 vitlöksklyftor, pressade  
2 tsk pepparrot, riven

**Här kommer då mina ändringar** – Jag använde en aning mer vitlök och pepparrot. Sedan tänkte jag inte på tiden för att låta gurkan rinna av, den blev inte riktigt så ”torr” som den borde vara.

#### Tillagning

Skala, dela och kärna ur gurkan – riv den grovt. Strö salt över gurkrivet och låt det rinna av i en sil, med fördel dagen före. Blanda den avrunna, rivna gurkan med yoghurt, vitlök och pepparrot.

- Receptet hittade jag i ett recepthäfte från 2006 som givits ut av Delicard