



Rosti com salmão fumado e espuma de kefir



INGREDIENTES:

- 450 g batata nova
- 50 g bolbo de funcho
- Sal q.b.
- Pimenta q.b.
- 2 ovos
- 30 g de queijo da ilha
- Farinha q.b.
- Manteiga q.b.
- Alface frisada roxa q.b.
- Alface frisada verde q.b.
- 200 ml de kefir
- ½ limão
- Cebolinho q.b.
- Sal q.b.
- 200 g Salmão fumado

COMO FAZER:

Descasque e coza as batatas, cortadas ao meio e o bolbo de funcho. Retire e escorra. Pique o bolbo de funcho e esmague as batatas com um garfo. Rale o queijo e junte as gemas. Tempere com sal e pimenta e envolva. Molde bolas e passe-as por farinha. Achate-as ligeiramente e core-as em manteiga.

Lave e corte a alface em juliana.

Prepare a espuma: Raspe o limão e junte algumas gotas ao kefir. Pique o cebolinho e acrescente à mistura, com uma pitada de sal. Bata as claras em castelo e envolva. Sirva cada rosti com uma fatia de salmão, a mistura de alface e uma colher de sobremesa de espuma de kefir.