

RECEPT: (2 fő)

200g Édesburgonya  
100g füstölt lazac  
1db tojás  
1 csésze liszt (gluténmentes változatnál kukorica liszt)  
1dl tej  
1dl crème fraiche  
negyed gerezd citrom  
1 gerezd fokhagyma  
frissen őrölt feketebors és só  
olívaolaj  
1 csokor kerti zsázsa

Az édesburgonya lepény nagyban hasonlít a közismert tócsnihoz (lapcsánka, berét), azonban ebben a receptben az édesburgonyát választottam alapanyagul. Nagyszerű választás az egészséges életmód követőinek, partifalatként is jól funkcionál, ha kisebbre gyúrjuk a lepényt.

A batáta egy főleg Dél-Amerikában előforduló, a szuláktfélék nemzetségébe tartozó, élő növény, tehát semmi köze a burgonyához. Jellegzetes, karakteres, édes íze van, amit kiválóan lehet fűszerezni. Vitaminokban gazdag és a zöldségfélékhez képest magas fehérjetartalommal rendelkezik. Igazi multifunkcionális növény, sütve, főzve, grillezve is elkészíthető, emellett lisztjéből kenyeret csinálnak, de a szeszgyártás alapanyagai között is megtalálható.

Füstölt lazacot csak ellenőrzött forrásból vásároljunk. A garantáltan antibiotikum mentes norvég lazac például jó választás. A hideg- és a melegfüstölt variációk is alkalmasak a recepthez. A hidegfüstölt lazacnak lágyabb íze van, míg a melegen füstölt általában erőteljesebben fűszerezett és a füstös íze is dominánsabb.

## A LEPÉNY

Reszeljük le az édesburgonyát, majd egy edényben keverjük össze a tojással, a tejjel és a liszttel, alaposan sózzuk és borsozzuk, reszeljük hozzá a fokhagymát. Az így elkészült masszából formázzunk 1 centiméter vastag korongokat egy sütőpapíron. Ha biztosra akarunk menni, kenjünk egy kis vajat a papírra, így biztosan nem fog leragadni a lepény. Melegítsük elő a sütőt 180 fokra, majd helyezük 10 percre sütőbe az édesburgonya lepényt. Akkor van kész, ha megpuhul és egy homogén lapka lesz az egészből. Azért van szükségünk az elősütésre, hogy lepény ne essen szét a serpenyőben és ne vegyen fel túl sok olajat.

Ha végeztünk az elősütéssel, akkor melegítsünk elő egy serpenyőben olívaolajat és a lepények mindkét oldalát pirítsuk ropogósra.

TIPP: Ha melegen akarjuk tartani a lepényeket, helyezük egy tűzálló edényben őket a 60 fokos sütőbe.

## TÁLALÁS

Egy főre mérettől függően 2-3 korongot számoljunk. Tegyük az édesburgonya lepényre egy szelet füstölt lazacot, majd egy kanál crème fraiche következik. Helyezzünk a hal tetejére néhány szál kerti zsázst, aminek erőteljes íze jól egyensúlyozza majd a batáta édes ízét. A tálalt ételt mégegyszer sózzuk, borsozzuk és facsarjuk rá a citrom levét.