Zoete aardappelrösti met gerookte zalm, crème fraiche en bieslook



**Ingrediënten:**

voor personen

* 400 g zoete aardappelen
* 2 lente-uien
* 2 eieren
* 50 g bloem
* 1 el paprikapoeder
* 200 g crème fraiche
* 200 g zonnebloemolie
* Gekookt ei in plakjes

**Bereiding:**

Verwarm de oven voor op 180 graden.
Schil de zoete aardappels en rasp ze fijn. Snij de lente-uitjes in dunne ringetjes. Klop de eieren los in een kom. Meng de geraspte zoete aardappel, de lente-ui, de bloem en het paprikapoeder met het eimengsel.
Breng op smaak met zout en peper. Snij de bieslook fijn. Bekleed een bakplaat met bakpapier en vet deze in met 1 el olie. Vorm vier cirkels van 10 cm doorsnede van het mengsel op de bakplaat. Druppel een beetje olie over de roti’s en bak deze 15 minuten in de oven.
Haal daarna de roti’s uit de oven en laat heel even **afkoelen**. Verdeel vervolgens eerst de zalm, dan de crème fraiche en dan de plakjes ei over de roti’s.
Garneer met de fijngesneden bieslook.