

Græske kartofler

 hurtigmums.dk/graeske-kartofler/

June 5, 2018

Om disse **græske kartofler** har noget med Grækenland at gøre, det ved jeg ikke. Måske burde de hedde græsk inspirerede kartofler i stedet. Men de smager skønt, og de er nemme at lave.

Kartoflerne kan varieres i det uendelige. De kan tilberedes med eller uden skræl, og de kan tilberedes med timian, persille, oregano eller rosmarin – altså hver for sig. Jeg selv bruger som regel persille. Jeg har også fået dem med peberfrugter blandet imellem. Både røde og gule peberfrugter.

Annonce

Nogle serverer dem som sprøde kartoffelbåde – hvilket ikke er det, jeg forbinder med græske kartofler – andre som svampede og bløde – hvilket er den rigtige konsistens ifølge min lærdom.



De bedste græske kartofler i ovn med feta – opskrift

Som du kan fornemme, er mulighederne mange. Faconen kan også variere, og jeg har fået dem skåret både i halve, i store tern og i både. Men jeg gør noget helt fjerde. Jeg bruger små kartofler og laver dem hele. For sådan synes jeg, de bliver bedst.

Ingredienser til 4 personer

- 700 g små kartofler
- 2 fed hvidløg – eller mere
- 2 spsk. olivenolie
- 150-200 g fetaost – eller salatost, som det hedder, hvis det ikke er "ægte" – i et helt stykke
- Salt og peber

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 210° C varmluft.
2. Skrub kartoflerne, og fjern eventuelle spirer og urenheder.
3. Læg kartofler med det vand, der hænger ved i et ildfast fad. Kartoflerne skal ikke være tørre, er de det, så skyl dem lige under den kolde hane.
4. Pil hvidløgsfeddene, og hak dem fint.
5. Vend hvidløg, et par kværn peber og olivenolie med kartoflerne. Vend det godt og grundigt rundt, så olien kommer rundt på alle kartoflerne.
6. Sæt fadet i ovnen i en halv times tid, eller til kartoflerne er møre.
7. Drys med salt, 5 minutter før kartoflerne er færdige.
8. Skær, bræk eller smuldr fetaosten.
9. Skyl og hak persillen.
10. Tag fadet med kartofler ud af ovnen, og vend fetaost og persille rundt mellem de varme kartofler.

Nogle gange blander jeg også sorte oliven skåret i skiver i. Det giver en indbydende farve og et endnu mere græsk touch.

Kartoflerne smager godt til f.eks. en hakkebøf. Faktisk kan du servere dem til alt, hvad du vil servere råstegte kartofler eller flødekartofler til. Fordelen ved at lave kartofler på denne måde er, ligesom med flødekartoflerne, at de får noget saftighed fra fetaosten, så du ikke behøver at lave sovs til maden.

Græske kartofler på panden

Prøv at tilberede kartoflerne ligesom råstegte kartofler. Altså stege dem på panden i stedet for i ovnen. Men når kartoflerne har taget farve, tilsætter du lidt bouillon – for at de skal blive bløde i stedet for sprøde. Til sidst vender du dem med fetaost og hakket persille inden servering.

Personligt synes jeg bedst om dem, der bliver lavet i ovnen.

Forberedelsestid: 10 minutter

Tilberedningstid: 30 minutter

Anmeldelse

Navn på opskrift

Græske kartofler

Kok:

Beate

Udgivet den

2018-06-05

Forberedelsestid

10M

Tilberedningstid

30M

Samlet tidsforbrug

40M

Gennemsnitlig karakter

