

Gyldne, grillede kartoffelbåde er nemt og hurtigt tilbehør til kød eller fisk. Det tager kun ti minutter, og alt, hvad de behøver for at forvandle sig til noget helt særligt, er lidt smør og friske krydderurter. Tilføj nogle kålstykker, løgskiver og lidt skinkekød til at give ekstra smag og struktur, og hak det hele til en rustik og mættende bixemad. Nogle grillede svampe eller courgetter vil heller ikke være dårligt.

TIL: 

FORBEREDELSESTID: **10** MINUTTER

STEGETID: **8** TIL **10** MINUTTER

- 2 spsk ekstra jomfruolivenolie
- ½ tsk havsalt
- ½ tsk sort peber, friskkværnet
- 2 store, faste kartofler, hver skåret i 8 både
- 25 g usaltet smør, smeltet
- 1 spsk dijonsennep
- ½ dl blandede, friske krydderurter, f.eks. rosmarin, timian, purløg, dild og bredbladet persille, finthakkede



Grillede kartoffelbåde

MED FRISKE KRYDDERURTER OG SMØR



1. Gør grillen klar til direkte middel varme (175° til 225°).

2. Bland olie, salt og peber i en mellemstor skål. Tilsæt kartoffelbådene, og vend rundt, så olien fordeles jævnt.

3. Børst grillristen ren. Grill kartoflerne i 8-10 minutter ved *direkte middel varme* og med

låget lukket, til de gyldenbrune. Vend dem af og til undervejs. I kartofler tilbage i skålen.

4. Bland smør og sennep i en blandingen over kartoflerne. Bland krydderurterne, og vend rundt jævnt. Server kartoflerne lune

