



Sprøde ovnstegte kartofler med hvidløg og parmesan

Ingredienser:

- 5 kg store kartofler (beregnet 2 kartofler til hver)
- 250 g smør
- 2 poser parmesanost
- hvidlødspulver efter behag
- Salt & peber

Fremgangsmåde:

Kartoflerne renses, skylles og halveres på langs. Skæres i ternmønster fra den skårne flade – to gange på hver led, men så skallen ikke er skåret igennem. Den halve kartoffel brækkes lidt åben, så man kan se revnerne i kartofflen.

Bageplade/bradepande fores med bagepapir. Smørret smeltes og hældes ud på bagepapiret, og halvdelen af parmesanosten fordeles i smørret sammen med en passende mængde hvidlødspulver, salt & peber. Kartoflerne fordeles med bagsiden opad på pladen/panden, pensles med smør og drysses med parmesan. Kartoflerne bages i ca. 40 min. ved 200 g, eller til kartoffelskallen begynder at brun og rynke i overfladen.

Øvrigt tilbehør og sauce

Her er der dømt fri leg. Følgende ingredienser er til rådighed:

- champignon/andre svampe
- bacon i tern
- skalotteløg
- smør
- kalvefond
- piskefløde
- evt. rødvin

Et oplæg kunne være, at der steges svampe m. bacon til garniture, men at nogle af svampene anvendes til sauce sammen med de øvrige ingredienser.