

# Ovnkartofler med rosmarin

---

[madensverden.dk/ovnkartofler-med-rosmarin/](https://madensverden.dk/ovnkartofler-med-rosmarin/)

March 20,  
2017



Se den lækre opskrift på ovnkartofler med rosmarin, der laves i et ildfast fad. Kartofflerne bages i halvanden time.

Ovnkartofler med rosmarin er nemme at lave, og så passer de ovnbagte kartofler perfekt til blandt andet en [okseculotte](#) eller en [langtidsstegt oksefilet](#).

Eller prøv de små kartofler til en [langtidsstegt nakkefilet](#) i ovnen.

Jeg har her anvendt de små kartofler, som du ikke skal skrælle inden tilberedning.

Opskriften er til fire personer.

## **Ingredienser til ovnkartofler med rosmarin er:**

600 gram små kartofler

2-3 kviste frisk rosmarin

En god sjat olivenolie  
Groft salt

### **Sådan laver du ovnbagte kartofler med rosmarin:**

Kartoflerne vaskes og tørres i et rent viskestykke, hvorefter de kommes i en skål.

Her tilsætter du også en god sjat olivenolie, og vender kartofler rundt.

Pluk bladene af de friske rosmarinkviste, og hak dem groft med en skarp kniv.

Kom rosmarinen ved kartoflerne sammen med lidt groft salt.

Beklæd et ildfast fad med bagepapir, og fordel kartoflerne i fadet.

Dæk fadet til med sølvpapir, og bag nu kartoflerne i ovnen i en time og 30 minutter ved 200 grader varmluft.

Derefter nydes de møre og smagfulde kartofler.

Kan serveres med en lækker og hjemmelavet [rødvinsauce](#).



Små og lækre ovnkartofler med rosmarin, der bages i ovnen i cirka halvanden time. Foto: Guffeliguf.dk.