


SMÅ BAGTE KARTOFLER

Små bagte kartofler er det perfekte tilbehør til roastbeef og chateaubriand. Opskriften er hurtig og nem at følge og giver et fantastisk resultat!

Ingredienser

6 personer 

1½ kg små faste kartofler

1 liter vand

1 tsk groft salt

50 g smør

2 tsk tørret oregano

1 tsk groft salt

friskkværnet peber

Fremgangsmåde:

Vask kartoflerne grundigt og del dem i halve. Kom kartoflerne i kogende vand tilsat salt og kog dem ved svag varme og under låg i ca. 3 min. Hæld vandet fra kartoflerne og damp dem tørre. Tilsæt smør og krydderier og vend rundt, så det bliver godt blandet. Fordel kartoflerne på en plade med bagepapir og bag dem midt i ovnen, til de er gyldne.

Tip

Små bagte kartofler kan serveres til chateaubriand og bagte hvidløg.

Bagetid

Ca. 15 min. ved 250°.