

Sprøde maste kartofler

Antal 4 personer

Ingredienser

1 kg små kartofler med tynd skræl

Olivenolie

Flagesalt

Frisk timian



Sådan gør du

Skyl kartoflerne og kog dem i en gryde i cirka 10 minutter. Hæld vandet fra og lad kartoflerne køle af i en sigte i et par minutter. Læg derefter kartoflerne på en plade med bagepapir med god plads mellem hver kartoffel. Brug en spiseske til at trykke dem flade med.

Hæld lidt olivenolie hen over de maste kartofler og drys med flagesalt og frisk timian. Bag kartoflerne i en forvarmet ovn i midten af ovnen.

Bagetid: 10-15 min. ved 200 grader varmluft til kartoflerne har fået farve og er blevet sprøde.