

Hasselback kartofler



Ingredienser

- 2 kg kartofler, pæn størrelse
- 50 g smør
- 15 ml Olivenolie
- salt og friskkværnet peber

Tilberedning ca. 1 time

1. Tænd ovnen på 180°, varmluft.
2. Skræl dine kartofler, Skær nu ca. 80 % ned igennem kartoflen. Der skal være et par millimeters mellemrum i mellem.
3. Smelt i mellemtiden smørret og bland det herefter med olivenolien.
4. Kom kartoflerne i en bradepande og pensl dem med smørret og olivenolien og krydr med salt og peber.
5. Sæt bradepanden i ovnen og giv kartofler 40-45 minutter på 180° varmluft og skrue derefter op på 200° og giv dem yderligere 10 minutter.