

Hasselback kartofler

Opskrift til 4

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

45 minutter

Samlet tid

1 time

Ingredienser

INGREDIENSER

- 500 g kartofler
- 30 g smør
- 1 stort fed hvidløg
- 1 lille håndfuld persille
- 1/2 tsk salt

Sådan gør du

SÅDAN GØR DU

1. Start med at tænde ovnen på 180 grader og skræl kartoflerne
2. Skær en lille smule af hver kartoffel, så de får en kant de kan stå på uden at trille
3. Nu skal de snittes. Jeg bruger to pinde (spyd) til at holde dem og skærer så ned til de her pinde. På den måde skærer jeg ikke helt igennem kartoflerne. Se videoen hvis du er i tvivl!
4. Læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir
5. I en gryde smeltes smør sammen med revet hvidløg, hakket persille og salt
6. Pensl kartoflerne med blandingen og kom dem i ovnen.
7. Cirka hver 10. minut penslede jeg dem igen.
8. Efter cirka 45 minutter er kartoflerne færdige. Men kig efter dine egne, ovne er forskellige. Hvis kartoflerne er sprøde og gyldne, er de klar til servering