

Knuste kartofler med parmesan og timian

Opskrift til 4 personer som tilbehør

Samlet tid

60 minutter

Ingredienser

- 1 kg små kartofler, gerne øko + 1 tsk. salt til kogning
- 1 håndfuld frisk timian
- 30 g friskhøvlet parmesan
- 1/2 dl olivenolie
- 2 spsk. flagesalt

Sådan gør du

1. Skrub kartoflerne grundigt.
2. Kog dem i saltet vand i 15 minutter, eller til de lige nøjagtigt er møre.
3. Tænd ovnen på 180 grader.
4. Hæld vandet fra kartoflerne, og kom dem på en bageplade beklædt med bagepapir.
5. Knus hver enkelt kartoffel med en gaffel. De skal ikke mases helt ud, men de må gerne få et godt tryk.
6. Dryp lidt olie på hver enkelt kartoffel. Hvis du gerne vil spare lidt på olien, kan du også pensle kartoflerne i stedet for – så går der ikke så meget olie til.
7. Drys med flagesalt, hakket timian og parmesan.
8. Giv kartoflerne cirka 30 minutter i ovnen. Men ovne er forskellige, så hold øje med dem undervejs. De skal blive godt gyldne og sprøde i kanterne.
9. Top dem evt. med lidt mere friskhøvlet parmesan og flagesalt lige inden servering.