

Ovnbagte kartofler

Opskrift til 4-6 som tilbehør

Forberedelsestid

10-15 minutter

Tilberedelsestid

30 minutter

Samlet tid

45 minutter

Ingredienser

- 1 kg kartofler (jeg bruger altid økologiske og undgår derfor at skrælle dem)
- 1/4 dl olivenolie
- 1 tsk. flagesalt + lidt peber
- 1 spsk. tørret timian
- evt. friske krydderurter (jeg elsker også frisk timian)

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft
2. Skyl kartoflerne og skær dem i både (jo større både, jo længere tid skal de bage - mine er forholdsvis små)
3. Kom dem i en frysepose. hæld olie og krydderier ned i posen og vend det godt rundt her i.
4. Kom det på en bageplade beklædt med bagepapir og bag kartoflerne i mindst 30 minutter. Måske mere, ovne er forskellige. Mine var færdige efter en halv time.
5. Vend lidt i dem undervejs og tag dem ellers ud når de er gyldne med stegeskorpe.