

# Kartofler med parmesan og hvidløg

## Ingredienser

- 600 g kartofler
- 30 g smør
- 2 fed hvidløg
- godt med salt og peber
- 1 lille håndfuld persille
- 30 g parmesanost

## Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft
2. Skræl kartoflerne og skær dem over på midten
3. Læg dem med den flade side nedad og snit riller i kartoflerne
4. Smelt smør i en skål i mikrobølgeovnen
5. Riv hvidløg ned i skålen, kom salt og peber i, og hak persille og kom i
6. Rør det sammen og hæld det meste af det ud på en bageplade beklædt med bagepapir
7. Høvl parmesanost ud over
8. Kom så kartoflerne på som på videoen – med den flade side nedad
9. Pensl oversiden af kartoflerne med det sidste i skålen
10. Kom nu pladen ind i ovnen og bag i 45 minutters tid til de er gyldne og bløde inden i og sprøde uden på.