

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.