

inköpslistan.se

Av: Iréne

- 4 port
- Övrigt, Tillbehör

POMMES CHÂTEAUX/ POTATISKLYFTOR*

Ingredienser

11 st potatis
3 msk smör
1 nypa flingsalt
svartpeppar *(nymalen)*

Gör så här

Skala potatisen och klyfta den.
Lägg klyftorna i kokande vatten och låt koka 3 minuter. Häll av vattnet och låt potatisen ånga av.

Lägg smöret i långpanna och ställ in den i ugnen i 225 grader. Låt smöret brynas lite lätt. Tag ut plåten, häll i klyftorna och vänd dem i smöret.

Låt potatisen steka i ugn tills den är mjuk ca 20 minuter. Vänd dem någon gång.

Salta och peppra innan servering.