

Ugnsstekt potatis



2 port

Ingredienser

400,0 gram Potatis rå liten
0,5 msk Smör fett 80% (SLV)
0,5 msk Rapsolja (SLV)
0,5 tsk Grillkrydda

Tillagningsinstruktioner

TIPS

Man kan ugnsteka potatis utan att koka den först, men om man gör så här får den en härligt knaprig yta.

1. Skala potatisen. Välj helst mjölig potatis av mindre modell eller dela dem i halvor.
2. Koka i ca 8-10 minuter. Hetta upp ugnen till 225 grader.
3. Häll dem i ett durkslag och skaka runt så att de får en "tufsig" yta.
4. Lägg smör och rapsolja i den tomma grytan och låt smöret smälta. Häll i potatisen och blanda runt.
5. Häll över potatisen i en ugnsfast form, gärna en glasform och krydda med valfria kryddor, exempelvis grillkrydda.
6. Ställ in mitt i ugnen och låt steka/baka i ca 30-40 minuter eller tills potatisarna fått gyllene färg och knaprig yta.

TIPS

Det går bra att förbereda denna rätt till och med steg 5 och sen bara ugnsteka potatisen vid serveringen.

Näring per 100 g	Näring per portion
103 kcal	213,5 kcal
1,7 g protein	3,5 g protein
3,1 g fett	6,3 g fett
15,9 g kolhydrater	33 g kolhydrater

