

# CRASHED POTATOES

## Godaste tillbehöret till grillat!!

Nu när sommaren äntligen har kommit på riktigt så kanske ni har tänkt grilla i helgen. Det finns massor med recept på dessa, men här har ni hur jag gör dem. Detta är också roligt att bjuda på när man har tröttnat på klyftpotatis, potatisgratäng, potatissallad och kokt potatis och vill testa ett nytt sätt att tillaga potatisarna på!

- 1 kg potatis
- Ca 50 g smör
- 2-3 vitlöksklyftor
- Örtsalt
- Peppar
- Rosmarin (gärna färsk)

1. Börja med att koka potatisen så att den är lite mjuk. Sätt på ugnen på 200 grader.
2. Lägg ut potatisarna på en plåt med bakplåtspapper och platta till dom med t.ex. en stekspade eller botten av ett glas.
3. Smält smöret och pressa i vitlöken i smöret. Ha i salt och peppar och pensla på smöret på potatisarna.
4. Klipp över lite färsk rosmarin och stoppa in allt i ugnen tills potatisarna är gyllenbruna och fina (ca 20 min).

