Oppskrift

Tilbehør: Hasselbackpoteter



Deilig tilbehør til kalkunen og annet lyst kjøtt. Prøv dette tilbehøret av hasselbackpoteter, rødvinssaus og grønnsaker.

1

Slik lager du hasselbackte poteter:

Sett ovnen på 200 grader.

Lag tynne skiver i poteten, nesten helt igjennom.

Legg poteten i en skje, så skjærer ikke kniven rett igjennom.

Smelt smør sammen med raspet hvitløk, salt og pepper.

Hell hvitløkssmøret over potetene og stek dem i ovnen ca. 35-45 min.

Øs smør over underveis.

2

Slik steker du grønnsaker:

Del opp sjalottløk i båter og surr dem i en varm panne sammen med brekkbønner, smør og litt frisk rosmarin eller timian.

3

Slik serverer du:

Serverer hvitt kjøtt med rødvinssaus, grønnsaker og potetene.

Vel bekomme hilsen PRIOR!

Ingredienser

Du trenger:

Poteter	600 g
Hvitløksfedd	4 stk
Smør	100 g
Salt & Pepper	1 ts
Brekkbønner	1 pk
Sjalottløk	4 stk
Rosmarin	1 ts
Rødvinssaus	2 dl

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose