

Hvitløks- og Parmesanpoteter



4 porsjoner

4 stk. store kokefaste poteter
4 ss smør
2 hvitløkfedd, finhakket
1 ts grønn chili i ringer
1 ss sitronsaft
Salt og pepper
50 g revet Parmigiano Reggiano
1 vårløk, finhakket

Legg potetene ved siden av en skjærefjøl som er lavere enn potetene. Lag snitt ned i potetene som stopper i fjøla, slik at du får snitt som ikke går helt gjennom potetene. Legg potetene i en ildfast form.

Smelt smøret i en kjele sammen med hvitløken og chilien. Ta kjelen av varmen og vend inn sitronsaften.

Pensle potetene med hvitløksmøret. Krydre med litt salt og pepper.

Stek potetene i ovnen på 180 grader i ca. 40 minutter til de er helt møre. Pensle potetene ca. hvert 10. minutt med hvitløksmøret.

Når potetene nærmer seg ferdig, strør du halvparten av Parmesanen over potetene. Stek dem videre til Parmesanen er smeltet og gyllen.

Ta potetene ut av ovnen og ha over resten av parmesanen og eventuelt vårløk og chili.