

Roast Potatoes (ristede kartofler)



Kartoflerne skrælles og koges i ca. 10-12 minutter efter størrelse. Rids dem på siderne med en gaffel, så de får en ru overflade og del dem hvis de er store. Kom dem derpå i en bradepande eller et ildfast fad. Fordel lidt olie samt salt og peber på dem (evt. andre krydderier efter smag), ryst fadet lidt, så det hele bliver fordelt godt. Sæt dem i ovnen v. 220 grader, til de er gennembagte, gyldne og sprøde på overfladen. Vend dem evt. et par gange undervejs.