

Perfekte ovnstekte poteter

Eller *perfect roasted potatoes* som tittelen på innlegget egentlig burde vært. Dette er nemlig en engelsk måte å tilberede potet på, som jeg har adoptert. Og som du bør prøve. Passer perfekt til en god stek, til fredagsbiffen eller fiskemiddagen. Sprø og crispy utenpå og saftige og myke inni. Og lett som en plett.



Du trenger:

melne poteter, feks type Beate (rødt skall og ofte de som selges i løsvekt. Ikke noe fancy smancy med andre ord). Beregn minst to på hver!

0,5-1 dl solsikkeolje

havsalt

1. Skrell potetene og del dem i to.
2. Sett ovnen på 200 grader.
3. Ha potetene i en gryte med kaldt vann og kok opp. Når potetene har kokt opp, skur du ned varmen og lar de

småkoke i 5 minutter.

4. Hell vannet av potetene og la de dampe litt av.
5. Ha lokket på kjelen og hold det fast med grytekluter så du ikke brenner deg.
6. Rist så hardt du kan på kjelen, så potetene får seg en god berg og dalbane – tur der inne. Det er viktig for å gi potetene en ru overflate som oljen kan sause seg inn i.
7. Ha oljen i et stekebrett (uten papir) og sett brettet inn i ovnen noen minutter til oljen er varm.
8. Ta ut brettet og sett det på noe som tåler varme. Ha potetene forsiktig oppi og vend de i oljen.
9. Stek potetene i 40-50 minutter avhengig av størrelse. Vend de av og til så de blir sprø og gyldne over alt. Strø over havsalt og server.

