

Tema: Enkelt tilbehør til grillmat: Urtepoteter



Det er søndag, det er mai og det regner. Jeg ligger i senga på hytta og drikker bittesmå kaffekopper fra den bittelille Bialettikannen. Dampen fra kaffen stiger til himmels, og når jeg puster på den dannes røyksignaler som fyker til værs som usynlige meldinger. Jeg er sliten. Da jeg kom på jobb på fredag oppdaget jeg at jeg hadde tatt på meg to forskjellige sko, hvis du skjønner hva jeg mener. Helgen har vært fin, men altfor kort. Uken blir sikkert fin, men den er altfor kort den også. Når skal det bli tid til å bare være i våren? Til å grille med gode venner? Svaret på det er selvfølgelig at jeg bare må sette av tid. Prioritere. Men da skal jeg i allefall ikke bruke mye tid på å lage mat!

Du trenger:

ca 10-12 små amandiepoteter

3-4 ss GOD olivenolje

2-3 ss sitrønsaft

1 fedd hvitløk, finhakket

1 raus håndfull blandede urter (jeg hadde timian, basilikum og bladpersille), hakket

2 vårløk, skivet

salt og nykvernet pepper

Kok potetene møre og hell av vannet. La potetene stå i gryten uten lokk og dampe litt av seg. Del potetene i tre (jeg liker å beholde det tynne skallet på). Mens potetene fortsatt er varme ringler du over olivenolje og skviser over et par ts sitrønsaft. Bland inn urter, vårløk og hvitløk og smak til med salt og nykvernet pepper. Smaker digg dagen derpå også.

