Knuste poteter (Smashed potatoes) med hvitløkssmør og parmesan

Ingredienser



♥ 1 kg små poteter (se tips)

Hvitløkssmør:
♥ 100 g smør (se tips)
♥ 4 fedd hvitløk
♥ 1 ts flaksalt
♥ 50 g parmesan (se tips)

Pynt:
♥ litt gressløk eller persille

Fremgangsmåte

Kok potetene (med skallet på) i saltet vann, til de er møre.

Slå av kokevannet og legg potetene på en bakepapirdekket stekeplate.

Knus potetene ved å trykke dem forsiktig ned med en potetstamper, en gaffel eller et glass. Det er meningen at potetene skal sprekke opp og knuses flate, men de skal fortsatt henge sammen, så ikke vær for hardhendt.

Smelt smøret. Press hvitløksfeddene med en hvitløkspresse og bland i smøret.

Pensle de knuste potetene godt med hvitløkssmør. Gjør det gjerne i to omganger slik at de blir skikkelig godt dekket med hvitløkssmør, også i alle sprekkene.

Dryss over flaksalt. Dryss også gjerne over finrevet parmesan for ekstra god smak.

Stek potetene midt i ovnen ved 225°C i ca. 20 - 30 minutter, eller til potetene er gylne og sprø på overflaten.

Dryss over litt finhakket gressløk eller persille.

Server de knuste potetene varme.

Tips

♥ Resultatet blir best om du bruker små poteter som har tynt og delikat skall. Potetene kan være kokt dagen før, så dette er en fin måte å bruke opp restepoteter på.

♥ Parmesan kan sløyfes, men gir veldig god smak. Du kan også drysse over annen type revet ost.

♥ En dipp som passer godt som tilbehør er **Rømmedipp med cheddar og gressløk**. Andre gode tilbehør er **Ranchdressing**, **Fetakrem** eller **Pesto**.

♥ Se også oppskrift på populære sprøstekte **Parmesanpoteter**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/knuste-poteter-smashed-potatoes-med-hvitlokssmor-og-parmesan