Parmesanpoteter (sprøstekte)



Ingredienser

♥ 700 g små poteter (se tips)
♥ 1 dl olivenolje eller 100 g smør
♥ 100 g parmesan (+ evtl. litt ekstra)
♥ 1 ts hvitløkspulver
♥ 1 ts flaksalt
♥ 1 ss tørket gressløk eller persille

Fremgangsmåte

Kok potetene med skall i noen minutter, til de har blitt så vidt møre.

Hell bort kokevannet og la potetene avkjøles. Del dem så på midten.

Finn frem en ildfast form (min måler ca. 22 x 22 cm). Hell olivenolje eller smeltet smør i formen.

Riv parmesanosten og fordel mesteparten i formen. Dryss over hvitløkspulver, salt og tørket gressløk eller persille.

Legg så potetene tett i tett i formen med snittsiden vendende ned mot parmesanosten.

Hell litt mer olivenolje på overflaten av potetene, eller pensle over med smeltet smør. Dryss over resten av parmesanosten, og eventuelt litt ekstra salt og tørket gressløk eller persille.

Stek potetene midt i ovnen ved 220°C i 30 - 40 minutter, avhengig av sprø du liker at potetene skal være, men pass nøye på så potetene ikke blir brent. Jeg snudde potetene forsiktig rundt etter en halvtime (bruk for eksempel to gafler til dette), drysset over enda litt mer parmesan, og lot dem så steke i ca. 10 minutter til.

Server parmesanpotetene varme, gjerne med en god dipp.

Tips

♥ Parmesanpoteter blir lekrest om du bruker små poteter. Har du ikke det, kan du bruke større poteter som du deler i mindre biter.

♥ Ha gjerne litt ekstra parmesan for hånden og dryss over potetene når det er ca. 5 minutter igjen av steketiden. Du vil aldri angre på litt ekstra ost.. □□

♥ Liker du at potetene blir litt spicy, kan du også drysse over litt chiliflak.

♥ For forslag til hjemmelaget dipp, se **Hjemmelaget aioli**, **Ranchdressing** eller **Rømmedipp med cheddar og gressløk**. Det er også godt å bare enkelt røre en boks crème fraîche eller rømme sammen med et par knuste hvitløksfedd, kvernet salt og hakkede friske eller tørkede urter.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/parmesanpoteter-sprostekte