Ovnsstekte poteter med provencekrydder (Provencepoteter)

Ingredienser



♥ 1 kg småpoteter
♥ 6 ss olivenolje
♥ 3 ss provencekrydder
♥ 2 ss maldonsalt
♥ frisk timian
♥ frisk rosmarin

Fremgangsmåte

Skjær potetene over på midten og legg på en stekeplate.

Drypp godt over olivenolje.

Dryss over provencekrydder og flaksalt.

Fordel over frisk timian og rosmarin.

Bland godt sammen.

Stek potetene midt i ovnen ved 220°C i ca. 40 minutter. Vend om på potetene i løpet av steketiden så de får jevn farge.

Serveres varme og nystekte.

Tips

♥ Jeg har her brukt såpass små poteter at det passet å skjære dem over på midten. Bruker du litt større poteter, kan du gjerne skjære dem i fire så du får potetbåter. Husk å justere på steketiden alt etter størrelsen på potetene. Dersom potetene er veldig små, kan steketiden reduseres.

♥ **Herbes de Provence** (provencekrydder) er en krydderblanding som fås kjøpt i de fleste matbutikkene. Krydderblandingen består av tørkede krydderurter som er typiske for Provence-området i Frankrike. Akkurat hvilke krydder som brukes kan variere, men ofte inngår timian, oregano, rosmarin, basilikum, merian, salvie og fennikelfrø. Har du ikke provencekrydder, kan du bruke tørket timian, oregano eller basilikum.

♥ Hvis du vil lage en større porsjon, kan du skalere opp oppskriften og ellers følge akkurat samme fremgangsmåte.

♥ Se også **Ovnsbakte småpoteter**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/ovnsstekte-poteter-med-provencekrydder-provencepoteter