Parmesanpoteter

Ingredienser



♥ 700 g poteter, skrelt vekt
♥ 1 dl extra virgin olivenolje
♥ 50 g revet parmesan
♥ 1 ss fint hakket kruspersille
♥ kvernet salt og pepper

Topping:
♥ 25 g revet parmesan
♥ 1 ss fint hakket kruspersille

Fremgangsmåte

Skjær potetene i store biter og kok dem møre i lettsaltet vann.

Sil av vannet. Vend olivenolje inn i potetene.

Vend deretter inn fint revet parmesan.

Vend så inn fint hakket persille og kvern over salt og pepper.

Ha potetene i en serveringsbolle.

Dryss på ekstra revet parmesan og finhakket persille.

Tips

♥ Vend olivenolje, revet parmesan og persille inn i potetbitene mens de fortsatt er varme, slik at dette fester seg på potetene.

♥ Bruk heller ferskrevet parmesan enn kjøpt ferdigrevet parmesan for best smak.

♥ Dersom du ønsker en større porsjon, er det bare å skalere opp oppskriften.

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

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