



VEGETARISK

Mosade, rostade potatisar med aioli

Kock: **Karin Högberg** Tid: **60 min** Portioner: **4**



Att rosta potatis gyllenbruna med salt, örter och olivolja är sommarens bästa tillbehör. Trycker man till dem blir det ännu mer rostad yta.

INGREDIENSER

Potatis

- 1 kg potatis
- 1 knippe färska örter t ex rosmarin
- 1 dl olivolja
- salt och svartpeppar

Aioli

- 2 äggulor
- 3 dl rapsolja
- 3 vitlöksklyftor
- 0.5 citron, saften från
- salt

GÖR SÅ HÄR

1

Potatis: Sätt ugnen på 200 grader. Koka potatisen med skal i saltat vatten tills den är mjuk. Häll av vattnet och lägg potatisarna på en plåt med bakplåtspapper. Mosa/tryck till potatisarna och ringla över olivoljan, salta och peppra. Strö över örterna. Rosta i ca 15 minuter eller tills potatisarna fått fin färg.

2

Aioli: Vispa ihop äggulorna i en skål. Droppa försiktigt ner olivoljan medan du vispar tiden, det går bra att använda elvisp. Tillsätt resen av olja i omgångar och vispa tills såsen "gått ihop" och tjocknat. Rör försiktigt ner citronsaften, pressad vitlök och salt. Förvara i kylan.

