



VEGETARISK

Nypotatisspett med örtröra

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **40 min** Portioner: **4**



Att grilla nypotatisar går alldeles utmärkt och på spett blir det en lite roligare potatisrätt.

Lägg träspetten i blöt i god tid och grilla sedan på indirekt värme. Pensla med örtröra så blir de riktigt goda. Dessutom är spetten, kalla som varma, en bra rätt på sommarens alla bufféer.



INGREDIENSER

12 nypotatisar

2 msk olja

Örtröra

2 dl blandade örter (ramslök, persilja, rucola, basilika, rosmarin)

1 vitlöksklyfta

8 st bärcapris utan stjälk

1 tsk färskpressad citronjuice

1 dl olivolja

GÖR SÅ HÄR

1

Koka potatisen knappt mjuk i saltat vatten. Trä potatisarna på grillspett (om du använder träspett ? lägg dem i vatten minst en halvtimme innan så att de inte brinner upp på grillen!) och pensla med olja. Grilla dem ca 10 minuter tills de är varma och fått fin färg. Pensla med örtröra.

2

Örtröra Kör alla ingredienser i en blender till en grön och fin röra. Förvara i kyl så håller den flera dagar.