



KÖTT

Ugnsrostade potatisskivor

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **75 min** Portioner:



INGREDIENSER



2,5 kg skalade potatisar
150 g smält ankfett eller smör
2 tsk salt flakes
1 tsk svartpeppar
Örtsalt
1/2 dl färsk oregano & rosmarin
1 tsk salt

GÖR SÅ HÄR

1

Sätt ugnen på 200°C.

2

Skär potatisen tunt på mandolin eller matberedare.

3

Lägg skivorna i en stor skål, tillsätt fett, salt & peppar och vänd rund.

4

Packa potatisskivorna i en ugnform.

5

Sätt in i ugnen i ca 75 min, täck ev med aluminiumfolie om den börjar få för mycket färg.

6

Ta ut potatisen och strö över örtsaltet.

7

Örtsalt: Kör örterna och hälften av saltet i mixer. Lägg över i en skål och rör ner resterande salt.