



Frasig klyftpotatis

Ingredienser

1 kg	bakpotatis, eller stora potatisar
2 msk	olivolja
1 msk	timjan
	flingsalt

Tillagning

Knepet med att lyckas med klyftpotatis är att först förvälla den, då blir den härligt frasig.

1 Sätt ugnen på 250 grader. Tvätta potatisen och skär varje potatis i 6–8 klyftor. Koka upp lättsaltat vatten. Lägg i potatisklyftorna och förväll dem 3 minuter. Ta upp och låt dem rinna av.

2 Lägg potatisen i en bakpappersklädd långpanna. Blanda med olja, timjan och salt.

3 Stek potatisen i övre delen av ugnen cirka 15 minuter. Rör om någon gång under tiden.