



## Pepparpotatis med lime & gräslöksdipp

Ingredienser 4 personer

---

### Pepparpotatis:

- 1 tsk torkad grönpeppar
- 1 tsk rosépeppar
- 1 tsk svartpeppar
- 1 msk flingsalt
- 2 msk olivolja
- 3 st bakpotatisar

### Lime- och gräslöksdipp:

- 2 dl crème fraiche
- 4 msk mycket finhackad gräslök
- 1,5 st skal från lime
- salt och peppar

### Tillagning

---

Fyra portioner, som tilltugg

1. Sätt ugnen på 225 grader, gärna grilleffekt.
2. Tvätta bakpotatisen och skär i tunna klyftor och lägg i en ugnsfast form. Ringla över olivolja.
3. Stöt samman grönpeppar, rosépeppar och svartpeppar. Häll detta och flingsalt över potatisen och blanda noga. Sätt in formen mitt i ugnen och rosta i cirka 30 minuter eller tills potatisen är mjuk och fått rikligt med färg. Vill du ha dem extra knapriga ökar du värmen till 250 grader de sista 10 minuterna.
4. Rör samman crème fraiche, gräslök och lime. Smaka av med salt och peppar. Servera till de varma potatisarna