



## Potatis i ugn på annat vis

Ingredienser 4 personer

800 g	potatis, gärna små
3 st	olivolja
0,5 tsk	salt

### Sås

1 st	gul lök, hackad
2 st	vitlösklyftor
2 st	röda spanska pepparfrukter
1 st	lagerblad
1 msk	tomatpuré
0,5 msk	strösocker
1 msk	japansk soja
1 dl	tomat, fint tärnad
1 dl	vitt vin

### Tillagning

Ett bra annorlunda potatisrecept utan massor av fett. Passar även bra till både kött, fågel och fisk.

1. Sätt ugnen på 200°. Skala potatisen och skär den i stora bitar. Häll 2/3 av oljan i en långpanna, lägg i potatisen och blanda runt i oljan. Strö över salt. Ugnstek mitt i ugnen ca 20 min eller tills den är mjuk.
2. Sås: Finhacka lök och vitlök. Dela chilifrukten på längden, ta bort alla kärnor och innerväggar och finhacka den. Stek lök och vitlök hastigt i resterande olivolja. Blanda i chilifrukt, lagerblad, tomatpuré, socker, soja, tomathack och vin. Låt allt koka ihop 10 min.
3. När potatisen är färdig, blanda den väl med såsen och servera med grillad kyckling eller kött och en sallad.