



Foto: Ove Lindfors

## Potatispaket på grillen

Ingredienser 4 personer

---

800 g      färskpotatis  
            flingsalt  
            aluminiumfolie för ugn och grill

### Kryddsmör:

---

100 g      rumsvarmt smör  
2 msk      hackad gräslök  
0,5 st      hackad röd chili  
1 st        rivet skal av citron  
0,5 msk   pressad citron  
1 tsk      hackad färsk rosmarin  
1 st        pressad vitlöksklyfta  
            flingsalt

### Tillagning

**Superpraktiskt tillbehör. Foliepaketen med kokt, skivad potatis och kryddsmör som kan stå färdiga i kylan för att sedan värmas på grill eller i ugn. Potatisen är god till kött, fisk, kyckling eller vegogrill.**

1. Tvätta och koka potatisen. Häll av kokvattnet och låt den kallna.
2. Blanda ingredienserna till kryddsmöret och förvara i kylan.
3. Skiva potatisen och lägg den på 4 rejält tilltagna folieark. Strö lite flingsalt över potatisen.
4. Fördela smöret över potatisen. Förslut paketen och låt dem ligga i kylan fram till servering.
5. Värm potatisen över glöd på grillen eller cirka 8 minuter i ugnen på 250 grader.