



Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 25 min.

Tilberedningstid: 20 min.

Ingredienser

300 g små kartofler.

2 spsk. solsikkeolie.

Marinade

1 spsk. solsikkeolie

1 tsk. salt

1 tsk. chilipulver

½ tsk. chiliflager

Beskrivelse

Vask kartoflerne og skær dem i tykke skiver. Kom solsikkeolien i en skål og vend kartoffelskiverne heri. Fordel kartoffelskiverne på en bradepande med bagepapir og kom dem i en forvarmet ovn på 200 grader. Bag dem i 20 minutter. Imens kartoflerne bages blandes solsikkeolie, salt, chilipulver og chiliflager i samme skål som tidligere. Rør det godt rundt til det er en ensartet marinade. Når kartoflerne er færdige, tages de ud af ovnen og kommes direkte over i skålen med marinaden. Fordel marinaden godt på kartoflerne ved at røre rundt med en ske. Serveres med det samme.