



Timiankartofler

Timian kan naturligvis udskiftes med salvie eller rosmarin. Pas på her. Begge krydderurter er meget dominerende i smagen.

Ingredienser:

650 g kartofler

3 spsk. olie

2 tsk. timian

Salt

Vask kartoflerne og skrald dem, hvis det er nødvendigt. Skær dem over hvis de er store. I en skål tilsættes olie, timian og salt. Her kan både tørret og frisk timian bruges. En dejskraber er faktisk det nemmeste at røre med. Det hele hældes i et ildfast fad.

Bages i ca. 30 minutter ved 200 grader varmluft. Tid afhænger af kartoffelbiddernes størrelse.