Ovnsbakte småpoteter

Ingredienser



♥ 650 g små poteter (se tips)
♥ 0,5 dl olivenolje
♥ 4 fedd hvitløk
♥ 0,5 dl vann
♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Vask potetene og tørk dem godt (men du trenger ikke å skrelle dem). Legg potetene i en liten, ildfast form (den jeg bruker her måler ca. 18 x 25 cm).

Hell olivenolje over potetene og vend rundt på dem slik at alle blir godt dekket av oljen. Kvern over salt og pepper.

Legg oppdelte hvitløksfedd i formen. Ha en liten skvett vann i formen (se tips).

Stek potetene midt i ovnen ved 220°C i ca. 30 minutter (eventuelt ved 200°C i ca. 45 minutter), til du ser at potetene har fått god og gyllen farge.

Serveres varme og nystekte!

Tips

♥ Jeg har her brukt gule morenepoteter. Andre type småpoteter tilberedes på samme måte, men juster steketiden alt etter størrelsen på potetene. Dersom potetene er veldig små, kan steketiden reduseres.

♥ Hvitløksfeddene skal ikke spises og gir bare mild aroma til potetene.

♥ Vannet i formen er ikke absolutt nødvendig, men jeg synes det bidrar til at potetene ikke tørker inn for mye under stekingen og sitter fast i formen. Det skal imidlertid bare være en liten skvett vann, for potetene skal jo bli ovnsbakte og ikke kokte... □□

♥ I tillegg til kvernet salt og pepper, kan du gjerne også krydre potetene med litt tørkede urter, for eksempel provencekrydder.

♥ Hvis du vil lage en større porsjon, kan du skalere opp oppskriften og bruke større form, og ellers følge akkurat samme fremgangsmåte.

♥ Se også **Ovnsstekte poteter med provencekrydder (Provencepoteter)**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/ovnsbakte-smapoteter