

Krossad färskpotatis med vitlök och timjan

4 portioner 40 minuter

Ingredienser

800g färskpotatis

3 msk olivolja

2 msk smör

3 vitlöksklyftor

Färsk timjan

Flingsalt

Gör så här

Tvätta eventuellt potatisen. Koka potatisen i cirka 10 minuter, den behöver inte vara helt klar.

Sätt ugnen på 225 grader.

Lägg den förkokta potatisen på en plåt och mosa lätt med gaffel. Ringla över olivoljan och klicka ut smöret över potatisen. Addera färsk timjan hackad vitlök. Salta väl.

Ugnsrosta potatisen i cirka 15-20 minuter, eller tills dess att den fått en fin färg.

