

Rostad småpotatis i ugn med gräslök och honung



 ca 45min

4 port.

Ingredienser

1 kg potatis(ar), små med skal, gärna delikatesspotatis)

Marinad

2 msk balsamvinäger, mörk

1 msk olivolja, fruktig

1 msk flytande honung

1 st vitlösklyfta(or), fint riven

0,5 msk flingsalt

svartpeppar från kvarn

Tillbehör

0,5 dl gräslök, finhackad

0,5 dl röd lök(ar), finhackad

flingsalt

Tillagning

1. Sätt ugnen på ca 200 grader.
2. Blanda balsamicovinäger, olivolja, honung, riven vitlök, flingsalt och svartpeppar till en slät marinad.
3. Placera potatisen med ett jämt lager i en vid ugnsfast form. Häll över marinaden och blanda väl med potatisen.
4. Rosta potatisen ca 40-45 minuter eller tills den är mjuk i mitten. Rör om ca 2-3 gånger under tiden.
5. Lägg upp i en skål, strö lite flingsalt, gräslök och rödlök över innan servering.

Receptet är skapat av: **Tasteline**