Rostad Potatis med Chili och Gurkmeja (Ramsy potatis)

Jonny · 2024-07-14

Förberedelsetid

Förberde 10-12 min. Totaltid ca 55-60 min

Svårt

lätt lagat

Portioner

4 pers

Description

Denna potatis rätt hittade jag hos Gordon R. för ca 10 årsedan,
brukar göra denna 2-3 ggr / år. En höjdare till kött, kyckling, revben och fisk. Vi brukar ha bea sås till potatisen.
Om ni tycker att 1 tsk chilie är mycket så ta halva... eller mer :)

Ingredienser

- **1** Kg fast potatis
- lite oliv olja
- **1** tsk chili flinger
- **1** msk gurkmeja
- salt
- peppar

Instruktioner

1. Sätt på ugnen 200 grader
2. Skala och dela potatisen, lägg i kallt, saltat vatten, koka potatisen i 8 minuter
3. Häll av vattnet och lägg den varma potatisen i en bunke
4. Krydda med lite salt och peppar. Lägg chili och gurkmeja. Ringla olivolja över potatis och vänd lätt så all Potatis blandas.
5. Placera potatisen platt ner på en förvärmd plåt eller glasskål.
6. Roasta på 200 grader i 40 minuter.