

## Ovnsstekte potetbåter

Til ca. 8 personer

### Dette trenger du:

- 12-18 middels store poteter
- 6 ss olje
- 1 ts salt
- ½ ts pepper
- 1 ½ ts hvitløkpulver (kan sløyfes)
- 3 ts timian

### Slik gjør du:

Børst og skyll potetene godt. Del potetene i fire eller seks båter på langs og legg dem i en ildfast form eller på bakepapir på et stekebrett. Fordel olje og krydder over potetene og stek i ovn i ca 30 minutter på 225°C.

### Tips:

Server potetbåtene sammen med kjøtt, dipp eller fisk og grønnsaker

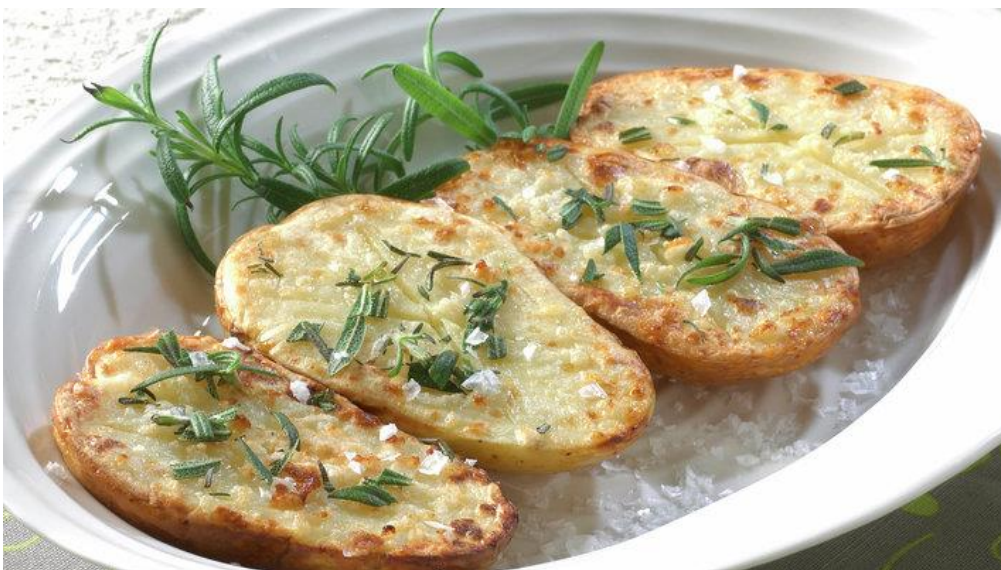


Foto: matprat.no