

Ovnsbakte karripoteter med parmesan



600 g små kokefaste poteter

4 ss rapsolje

2 ss karripulver

1 økologisk sitron

Salt og pepper

50 g revet Parmigiano Reggiano

2 stk vårløk, finhakket

Frisk koriander

- Del potene i to og ha dem i en bolle sammen med olje, karri, skall- og saft fra sitronen, salt og pepper. Bland godt. Ha potetene utover et bakebrett. Legg alle potetene med snittflaten ned mot bakebrettet.
- Stek potetene i ovnen på 200 grader i 10 minutter. Snu potetene slik at de nå ligger med snittflaten opp. Ha over revet Parmigiano Reggiano.
- Stek potetene videre i ovnen til de er gyllne og helt myke. Dette tar ca 10 minutter til.
- Ha potetene i en bolle og topp med vårløk og koriander.