

## Hasselbackspotatis

6 portioner

1,5 kg fast potatis

50 g smör

1 vitlöksklyfta

1,5 tsk salt

50 g riven parmesan

Sätt ugnen på 225 °C (437 °F).

Skala eller tvätta potatisen.

Skär skåror (3-4 mm) i potatisarna, men inte helt igenom.

Smält smör i en kastrull och tillsätt salt samt pressad vitlök.

Lägg potatisarna på ett ugnsgaller med plåt täckt med al.folie under.

Pensla potatisarna med smöret.

Tillaga i mitten av ugnen i 30 minuter.

Här kan potatisarna ta en paus, så att ugnen kann användas till något annat.

Toppa med riven parmesan.

Tillaga ytterligare ca 15 minuter eller tills potatisen är klar.