

Smørristede kartofler 8 portioner



Ingredienser:

- 2,25 kg kogte pillede aspargeskartofler
- 100 g smør
- 2 fint hakkede rødløg
- Lidt hakket persille

How to:

1. Smelt smørret i en gryde og svits løgene
2. Fordel kartoflerne i en bradepande
3. Hæld løg og smør over
4. Rist kartoflerne midt i ovnen 20 min ved 200 g
5. Drys persille over ved servering