

## **HASSELBACKKARTOFLER**

4 personer

4 store kartofler

30-50 g smeltet smør eller margarine

1 tsk. salt

½ dl reven ost



Skræl kartoflerne. Skær dem i tynde skiver uden at skære dem helt igennem. De skal hænge sammen i bunden. Læg kartoflerne i et smurt, ovnfast fad. Pensel med fedtstoffet. Drys med salt.

Steg i en 225° varm ovn ca. 45 min. Pensl med fedtstof et par gange undervejs.

Drys osten over kartoflerne. Steg kartoflerne yderligere 10-15 min. De er færdige, når de er gyldne og osten er smeltet.

Tilberedning i mikroovn

Skræl kartoflerne. Skær dem i tynde skiver uden at skære dem helt igennem. De skal hænge sammen i bunden. Læg kartoflerne i et passende fad. Pensel med fedtstof og drys med krydderurter.

Opvarm på fuld effekt i 10 min. Lad kartoflerne bytte plads efter den halve tid.

Lad kartoflerne hvile 5 min.

Drys osten over kartoflerne.

Opvarm yderligere 4-6 min. på fuld effekt. Når osten er smeltet og kartoflerne møre, er de færdige. Drys med salt.

Tips: Hvis kartoflerne er pæne i skrællen kan man godt lade den sidde på.