

Amandine-potatis i ugn med rostade sesamfrön

40 minuter

Förberedelser och tillagning

Dela potatisen på längden och lägg i en ugnform. Smörj halvorna med olivolja, salta och vänd med skalet uppåt. Rosta 40 minuter i 200 grader tills skalen börjar få färg och potatisen blivit helt mjuk inuti.

Värm en stekpanna eller gjutjärnsgröta med lite olja och rosta långsamt skalade sesamfrön tills de får tydlig färg. Salta stegvis och smaka, sältan framträder när sesamfröna svalnat.

Servera

Servera till exempelvis en köttbit och en sallad eller en fänkålsremolata.