**En het potet**

Dette er et nydelig potettilbehør som passer til det meste. En het potet er navnet på vårt eget potetkrydder. Krydderet er uten dalt, så man bestemmer selv hvor mye salt man vil bruke. Passer også utmerket på stekte grønnsaker.

**Du trenger**

*(Til 4 personer)*

6-7 poteter. Litt etter størrelse

2 ss En het potet krydder

1 dl olje ca.

1 ts salt, mer etter ønske

20 gram revet parmesan + litt til topping

**Slik gjør du**

Jeg vasker kun poteten, skreller de ikke. Men det er valgfritt.

Kutt opp poteten i båter. Ha de i en brødpose. Bland sammen krydder og olje i posen. Bland potetene godt sammen

Ha poteten over på et stekebrett med bakepapir. Rasp over parmesan

Stekes på 200 grader i ca. 35-40 minutter

Dryss over litt ekstra parmesan og gjerne litt urter før servering