VEGETARISK

Stefanos ugnsbakade potatis

Kock: **Padma Lakshmi** Tid: **45 min** Portioner: **4**

45

Det här receptet är så lätt att göra att jag funderade på att inte ens ha med det i min kokbok. Balsamicovinäger och socker tillsammans med salt och en nypa cayennepeppar ger potatisarna en sötsalt smak som blir riktigt gott. Var försiktig med sockret, bara en nypa. Det är för övrigt ett trick jag brukar använda för att runda av smaker där det behövs.

Min charmiga vän Stefano som flyttade till USA från Italien älskar italiensk mat. Singel och hungrig som han är så brukar han dyka upp hemma hos mig eller hos min vän Franca och kika i grytorna i väntan på mat. Den här potatisrätten är en av hans absoluta favoriter. Det är fantastiskt egentligen hur man kan göra så här bra mat med så få ingredienser.

INGREDIENSER

750 gram små potatisar
3 msk olivolja
1 msk färsk hackad rosmarin
1 nypa strösocker
1 skvätt balsamicovinäger (ca 1 msk)

1 nypa cayennepeppar (valfritt)
0.5 tsk finmalet havssalt

GÖR SÅ HÄR

1. Lägg potatisarna i en kastrull, täck med vatten och koka upp. Sjud i cirka 25-30 min. Slå av vattnet.Så snart de svalnat lite, dela dem i bitar (halvera eller kvarta beroende på storlek) och lägg dem i ett lager i en ugnsform eller på en ugnsplåt.
2. Värm ugnen till 225°C.
3. Blanda olja, rosmarin, socker, balsamico och cayenne i en skål och vispa ihop.
4. Häll blandningen över potatisarna. Vänd försiktigt runt så att alla sidor blir täckta av dressingen. Strö över havssaltet.
5. Ugnsbaka potaisen i ca 20 minuter tills ytan fått fin, mörk färg och kanterna är krispiga.