

Kokte poteter med krydder olje

2-4 pers

Her bruker jeg ofte poteter gårsdagens middag.

400 gr kokte ,kalde poteter.

2 dl raps olje, el annen nøytral olje

2 ss krydder du har i skuffen, krydder du liker.

her tenker jeg på alt fra karripulver, paprika pulver, hvitløksfedd, litt hakket løk , urter slik som timian, rosmarin, persille, gressløk.

De lure trikset er å blande urter, krydder ,salt og pepper sammen i en plast brødpose. Dette for å ikke bruke så store mengder marinade/ krydderolje

Del potetene i to og legg de i posen. La potetene ligge i posen til grillen er varm og gjestene er på plass. Det tar kun få minutter å grille potetene varme .

serveres gjerne med en hvitløksdressing til å dyppe!