

Ingredienser:

500 g store kartofler, skrællede og skåret terninger ca.
1x1x1 cm
1 fed hvidløg, pillet og hakket fint
1 rødløg, pillet og hakket i større stykker
2-3 tsk. frisk rosmarin
2 tsk. olie
75 g bacon i skiver
salt og peber

Tilberedning:

1. Tænd ovnen og sæt den på 225°
2. Skyl rosmarin nålene, og hak dem
3. Bland kartoflerne sammen med hvidløg, rødløg, rosmarin, olie og salt og peber. Bred dem ud i en passende bradepande foret med bagepapir, fordel bacon stykkerne over kartoflerne
4. Sæt bradepanden midt i ovnen, og bag retten i ca. 30 min.

Tips:

Man kan også skrubbe kartoflerne, i stedet skrælle disse

Kartofler og bacon

(2 personer)

