

Ingredienser:

500 g kartofler
1 stort løg
1½ spsk. olie
1 tsk. tørret Herbes de Provence krydderi
Evt. 1 rød peberfrugt
Evt. 1 gul peber
Salt og peber

Tilberedning:

1. Skræl (eller skrub) kartoflerne, og skær dem i både
2. Rens peberfrugterne for frøstol og kerner, og del dem i strimler
3. Rens løget, og del det i 8 både
4. I en plastpose blandes grøntsagerne, krydderi, salt og peber med olien
5. Alt hældes i et passende ovnfast fad, smurt med margarine
6. Dæk fadet med alu folie
7. Stil fadet i nederste halvdel af den forvarmede ovn
8. Bag ved 200° i 50 – 60 min. eller til kartoflerne er møre

Tips:

En *skvis* tørret chilipulver, tilsat sammen med krydderierne, giver et dejligt *pift* til smagen

Ovnstegte kartoffelbåde

(2 personer)

