Meksikansk inspirerede kartofler

3 pers.

Mors Mad
mad.winther.nu

Mexicansk
Velegnet på grill

Ingredienser

700 g små kogte kartofler med skræl
2 spsk. olie
1 1/2 spsk. mexikansk krydderi
100 g majs fra frost
70 g revet cheddar
30 g tortillachips
1/2 rød peberfrugt
Lidt salt

Pynt: Syltede jalapenos

Tilbehør: Creme fraiche

Beskrivelse

Skær de kogte kartofler i halve og kom dem i et ovnfast fad.

Tilsæt olie og mexicansk krydderi. Vend godt rundt.

Kom majs, cheddar og tortillachips ved. Skær peberfrugten i strimler og kom dem på toppen. Pynt med syltede jalapenos. Drys lidt salt på (der er salt i det mexicanske krydderi).

Bag kartoffelfadet i ovnen ved 170 grader i 20-25 minutter eller i kuglegrill ved indirekte varme.

Server creme fraiche til.