

# Bagte jordkokker, hele

4 pers.

**Mors Mad**

mad.winther.nu



## Beskrivelse

Skrub jordkokkerne rene.

Marinade: Hak hvidløgget fint. Kom olivenolie, hakket hvidløg og timianblade i en plastpose.

Kom jordkokkerne i posen og bland godt, så de bliver dækket med marinaden.

Fordel jordkokkerne på en bageplade med bagepapir. Krydr med havsalt og friskkværnet peber. Bag jordkokkerne i ovnen ved 200 grader i ca. 35 minutter til de er gyldne på ydersiden og bløde indeni.

## Ingredienser

500 g jordkokker

Havsalt og friskkværnet peber

Marinade:

3-4 spsk. olivenolie

1 fed hvidløg

Frisk timian