

Kartoffelfad med basilikum

2-3 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Hak løget groft. Skræl gulerødderne og skær dem i grove skiver.

Skræl kartoflerne og skær dem i både.

Læg løg, kartofler, gulerødder og cherrytomater i et ildfastfad.

Hæld olie over og krydr med salt og peber.

Bland alle ingredienserne godt, så der er olie på det hele.

Drys til sidst de friske basilikumblade over fadet.

Bages ved 200 grader i ca. en time indtil kartoflerne er møre.

Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 1 t.

Tilberedningstid: 15 min.

Ingredienser

1 løg

2-3 gulerødder

10 cherrytomater

500 g. kartofler

olie

salt og peber

en håndfuld frisk basilikum