LINDA BEN

Kartöflubátar í fetaostasósu



Eldunartími

40 mín

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

0

Lýsing

Kartöflubátar í fetaostasósu.
Hér höfum við alveg trufflað góða kartöflubáta í æðislegri fetaostasósu. Kartöflubátarnir henta vel sem meðlæti með öðrum mat, hvort sem það er hversdags eða við fínni tilefni.
Það er afar einfalt að útbúa þennan rétt. Maður einfaldlega ofnbakar kartöflubátana og á meðan þeir eru inn í ofninum er kryddolíunni smellt saman og fetaostasósan útbúin með því að mauka fetaost saman við majónes.
Ruuuuuglað gott þó ég segi sjálf frá. Þú einfaldlega verður að smakka!

Kartöflubátar í fetaostasósu

- 1 kg kartöflur
- 2 msk steikingarolía
- Salt og pipar
- 6 hvítlauksgeirar
- 1 dl hágæða jómfrúar ólífu olía
- 1 lúka ferskt basil
- 1 lúka ferskt timjan
- Safi og börkur af ½ sítrónu
- 1 krukka 230 g Salatostur frá Örnu Mjólkurvörum
- 3 msk majónes

Aðferð:

1. Kveikið á ofninum og stillið á undir og yfir, 200°C.
2. Skerið kartöflurnar í 4 bita og raðið á smjörpappírsklædda ofnplötu þannig að hýðið snúi niður.
3. Dreifið olíu yfir ásamt salti og pipar, setjið hvítlauksgeirana á einn hornið og bakið í 20 mín. Takið hvítlauksgeirana út úr ofninum og bakið áfram í aðrar 20 mín.
4. Á meðan kartöflurnar eru inn í ofni útbúið þá kryddolíuna með því að setja bökuðu hvítlauksgeirana í skál ásamt ólífu olíu og merjið hvítlauksgeirana með gaffli þar til þeir eru orðnir nánast að mauki.
5. Skerið basil og ferska timjanið smátt niður og bætið út í olíuna. Rífið börkinn af sítrónunni og kreystið safann úr henni ofan í olíuna (passið að það fari ekki steinar af sítrónunni ofan í olíuna) Blandið saman.
6. Hellið olíunni af salatostinum og setjið ostinn í hreina skál, stappið ostinn og blandið majónesi saman við.
7. Takið fallegt fat og setjið fetaostasósuna í eitt hornið og dreifið svo kartöflunum yfir fatið. Hellið kryddolíunni yfir kartöflurnar og örlítið yfir sósuna líka. Borðið kartöflurnar og sósuna saman.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.