

## **Småpotatis med salta stänk**

Ca 25 st

1 kg liten färsk- eller delikatesspotatis

2 msk olja

1 msk gourmetsalt

1 knippa dill

1 burk (125g) ansjovisfiléer

1 dl färskriven parmesanost

½ dl kapis

Skrubba potatisarna noga i ljummet vatten. Lägg dem i en långpanna.

Ringla över oljan och strö på saltet. Rosta potatisen mitt i ugnen i 250 grader i ca 20 minuter. Rör om i potatisen någon gång under tiden.

Hacka dillen. Låt ansjovisfiléerna rinna av och hacka dem grovt. Blanda ner dill, ansjovis, ost och kapis i den varma potatisen. Vänd runt till osten smält. Serveras ljummen eller kall.

Från: Plockmat, smått med smak. ICA Bokförlag