*Svensk Potatis presenterar nya favoritrecept med utvalda potatissorter i säsong varje månad.*

*Månadens recept i juli är hämtad från Svensk Potatis kokbok ”Het Potatis! Recept och inspiration för alla*”
*Bild och recept är fria för publicering.*

**Månadens recept juli: Rostad örtig potatis**

Receptmakare: Eleonor Schütt och Margareta Andersson
Bild: Björn Tesch

Prova att rosta färskpotatisen, den blir otroligt god! Vill ni att det ska gå riktigt snabbt, ta då och förkoka potatisen i ca 5 minuter innan ni sätter in den i ugnen. Rätten passar utmärkt till grillat kött eller fisk.



**Rostad örtig potatis**

*4 portioner*

550 g Solist, Magda eller egen favoritsort
150 g morötter
2 st (200 g) lökar, *gul eller röd*10 st vitlöksklyftor
1 kruka(20 g) rosmarin, *färsk*
1½ msk olivolja/rapsolja

1 tsk salt

1 – 2 krm svartpeppar, *grovmalen*

Färsk rosmarin till dekoration

1. Värm ugnen till 225°C.

2. Tvätta potatisen, om ni inte köpt redan tvättad potatis.

3. Skala morötterna och dela dem i stavar.

4. Skala och klyfta löken.

5. Skala vitlöksklyftorna.
6. Klipp rosmarin i centimeterstora bitar.

7. Blanda alla ingredienser i en långpanna.

8. Tillaga tills potatisen har innertemperaturen 94°C. Används vinterpotatis ska innertemperaturen vara max 96°C. Dekorera med färsk rosmarin.

Näringsinnehåll per portion:
Energi 190 kcal/810 kJ Protein 3 g Fett 7 g Kolhydrater 28 g

*Kontaktperson:* *AnnaKarin Hamilton,* *annakarin@svenskpotatis.se* *0705 – 34 90 63*