



TILBEHØR

Kartoffelsnegle.

Ingredienser:

Antal personer: 4

500 gr.	Aspargeskartofler
2 tsk.	Paprika
1 -2 spsk.	Olie
2 tsk.	Salt
50 gr.	Revet ost

Fremgangsmåde: Vask kartoflerne og skrab de værste øjne af. Skær dem i 2 – 2,5 mm. skiver (med mandolinjern), nogle på langs, resten på tværs. Kom olie i en plastpose sammen med salt, paprika og kartoffelskiver. Ryst del hele godt sammen. Tag en bageplade med bagepapir og lav snegle af stykkerne, (størrelsen bestemmer du selv) begynd med de aflange stykker, drys med lidt revet ost, hvor næste lag skal placeres (som lim) og slut med de runde, så de ligner snegle. Bag dem i ovn ved ca. 175° i 30 – 35 minutter til de er pænt brune i kanterne.

En anderledes måde at få kartofler på, kan bruges i stedet for røsti til mange forskellige retter.