

# Smashad potatis

Ofta har man litet kokt potatis över i kylskåpet och den kanske inte känns så frestande. Men det är lätt att piffa till den. Man kan förstås koka potatis speciellt för denna rätt och skala den medan den är varm.

Skala potatisarna, lägg dem i en ugnsfast form och mosa lätt med en gaffel.

Stänk över en god olivolja, pudra med litet vitlökspulver och salt.

Sätt in i ugnen på 175 grader tills den får litet färg. Klart! Enkelt, snabbt och gott.

Man kan variera receptet på massor av sätt, blanda ner litet stekt svamp, skivad purjolök, pressad färsk vitlök, torkad ramslök eller någon örtekrydda innan den bakas i ugnen, eller strö över någon färsk örtekrydda som dill, persilja, basilika eller gräslök efter att den är färdigbakad.

Suzanne Gundler

