

Sætar kartöflur með fetaosti og pekanhnetum

Hráefni

3 stk	sætar kartöflur
100 gr	fetaostur
100 gr	pekanhnetur
½ dl	graskerfræ
2 greinar	ferskt rósmarín
	ólífuolía
	maldon salt

Aðferð

- Hitið ofninn í 190°C
- Afhýðið og skerið sætu kartöflurnar í stóra munnbita eða eftir smekk og raðið á plötu klædda með bökunarpappír
- Dreifið ólífuolíu yfir kartöflubitana og stráið salti yfir
- Bakið í ofni í um 30-40 mín
- Takið kartöflurnar og setjið í eldfast mót
- Blandið saman við kartöflurnar fetaosti, pekanhnetum og graskerfræjum og rósmarín
- Bakið í 15-20 mín til viðbótar.