Hasselbackspotatis i Ugn

Susann · 2025-06-14

Förberedelsetid

40 minuter

Svårt

lätt lagat

Portioner

4 peroner

Description

Potatisarna ska skivas tunt, men inte helt igenom. Om man som sagt lägger potatisarna i en träsked hindrar den kniven från att sjunka för djupt. De ska ju nämligen sitta fast i botten.
Jag brukar börja med att pensla potatisen med smör och baka dem i 20 minuter. Sedan tar jag ut dem, penslar med mer smör och strör över ströbrödet. Då slipper man ösa med smöret och ströbrödet riskerar inte att bli bränt sen in igen för 20-25 minuter till

Ingredienser

- **8 - 12** jämnstora fasta potatisar (ca 800g)
- olja till formen
- **50** g smör
- Salt (gärna saltflinger) och svartpeppar
- **1** dl ströbröd

Instruktioner

1. Sätt ugnen på 225°C. Skala potatisarna.
2. Skär potatisen i 3 millimeters tunna skivor ovanifrån, men inte helt igenom – den ska hålla ihop i botten. Lägg gärna potatisen i en träslev när du skär den. Då ligger den stadigt och du skär inte itu den av misstag. Ringla lite olja på en ugnsplåt och lägg på potatisarna med den skurna ytan uppåt. Se gärna tipsen ovan.
3. Smält smöret. Pensla ovansidan av potatisarna med hälften av smöret. Salta och ställ in plåten i 20 minuter.
4. Ta ut plåten och pensla potatisen med resten av smöret. Strö över ströbröd och salta och peppra ett varv. Ställ in plåten i ytterligare 25 minuter, totalt virka 45 minuter. Känn med en tandpetare att potatisen är mjuk rakt igenom, låt den annars gå lite till.
5.