

Grilled Hasselback kartofler

Grilled Hasselback Kartoffler

Grilled Hasselback Kartoffler kan man godt kalde dem, men det er nok ikke helt Hasselback da det er halverede kartofler som er sliced. De er nemt tilberedt og smager fantastisk, det er hovedsagen!

Ingredienser til 4 pers.:

- 8 Kartoffler
- 50ml Oliven Olie
- 3tsk [Magic Dust Rub](#)

Fremgangsmåde:

Man starter med at halvere Kartofflerne, derefter skærer man riller i dem men ikke hele vejen ned dette gøres ved dem allesammen i en afstand på 3-4mm.



Når dette er gjort ligger du et gang bagepapir ud på en bageplade og placerer dine Kartoffler herpå. Nu er der tid til at pensle dem. Med en [Marinade](#) lavet af oliven

olie og [Magic Dust](#) fremgangsmåden finder du [her!](#)



Når kartoflerne er penslet kan de komme på grillen ved indirekte varme ved 170-180 grader i 60 minutter.



Og tilsidst har du nogen grillede kartofler som tilbehør til din Steak eller andet

godt

fra

Grillen.



De smager virkelig fantastisk og kan varmt anbefales som tilbehør til en Entrecote



□