

# Hvidløgs marineret sød kartoffel både - Sød kartofler på grill

Disse grillede "sweet potatoes" giver et godt alternativ til friturestegte Pommes Frites. Med denne hurtige og nemme opskrift kan du hurtigt tilberede dine søde kartofler på grillen. Har du aldrig smagt sød kartoffel før, så kan den her opskrift virkelig anbefales, for den kan bare ikke gå galt.



## SØD KARTOFLER PÅ GRILLEN

Alt hvad du skal bruge til denne Opskrift er 2 store søde kartofler, frisk hakket persille, olivenolie, frisk presset hvidløg, salt og peber. Alle de her ingredienser gør at de her kartoffelbåde af sød kartofler bliver et hit hos dine gæster. Jeg laver dem tit når vi f.eks. får os et rigtigt mørt og lækkert stykke oksekød. Men de kan også bare bruges som en lille snack, serveret med en fantastisk [hvidløgs dip](#) eller en Salsa Sauce.

# DU SKAL BRUGE FØLGENDE INDREDIENSER:

- 2 store søde kartofler
- 4 fed hvidløg
- 1,2 dl Oliven olie
- 0,6 dl persille “gerne frisk hakket”
- havsalt
- peber “frisk kværnet”

## FREMGANGSMÅDE

### i Køkken

1. Du starter med at skære de to Sød kartofler i lange både, så du får 8 Kartoffelbåde ud af hver kartoffel.
2. Bland alle de øvrige ingredienser i en stor skål eller en ziplock pose, start med kartoflerne derefter olivenolie, friskhakket persille, friskpresset hvidløg, 1 tsk. salt og 1 1/2 tsk. peber.
3. Bland det hele godt sammen til alle kartoffel både er jævnt dækket.
4. Forsegl din skål med husholdningsfilm/eller luk din ziplock pose, med så lidt luft som muligt i posen.
5. Stil kartoflerne på køl i ca. 2 timer.

### ved Grillen

1. Varm grillen op til medium varme (ca. 160-180 grader.)
2. Jeg bruger en [Støbejerns stegeplade](#) til min [Napoleon Grill LEX485](#). Grunden til jeg bruger en Støbejerns stegeplade er enkel nok, man får en meget bedre og jævn varmfordeling over hele arealet plus at risikoen for fedtbrand meget mindre da olien som er på kartoflerne ikke kan dryppe ned i flammerne.



3. Steg dine søde kartofler indtil de er bløde. De skal steges ca. 7 til 8 minutter per Side. Vend dem én gang



4. Serveres varmt eller ved stuetemperatur til en fantastisk Steak, eller sammen med en [hvidløgs dip](#) som en lille snack.

