

# Rundtosse Grillede Kartoffler - på Rotisseri

Friske Grillede Kartoffler på rotisseri, smager simpelthen så fantastisk at jeg nok vil lave dem nogle mere i fremtiden. De er nemt og hurtigt tryllede sammen. Man skal ikke bruge andet end 1kg Kartoffler, Oliven olie, groft salt, røget paprika og timian. og selvfølgelig en kurv til Rotisseri. Følger du denne enkelte opskrift får du virkelig fantastisk smagende kartofler.



## Grillede Kartoffler lavet på rotisseri

*til 4 personer.*

*forberedelsestid: 15 min. , tilberedningstid: 60-90 min.*

### Ingredienser til Grillede Kartoffler

- 1 kg friske kartofler (skal ikke koges)
- 1,5 dl Oliven olie (madolie kan man også bruge)
- 2 spsk. groft salt
- 1 spsk. røget paprika pulver
- 1 tsk. timian

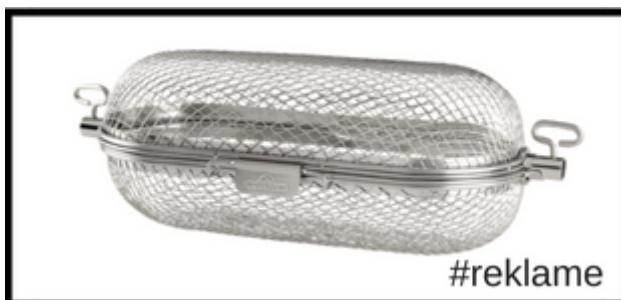
### Fremgangsmåde - sådan laver du fantastisk smagende grillede kartofler

1. Start med at 8 dele dine kartofler, og kom den i en skål sammen med alle andre ingredienser. og blande det hele godt rundt. Man kan med fordel også bruge en fryser pose så er det faktisk meget nemmer at få alle

krydderier mixet godt rund om alle kartoflerne.



2. Det hele skal lige have lov til at trække lidt, i mens starter du din grill op. Jeg har indstillet min **Napoleon Prestige Pro500 Gasgrill\*** til indirekte varme ved at tænde de to yderste brændere. Så jeg får 200 til 205 grader



#reklame

i grillen.

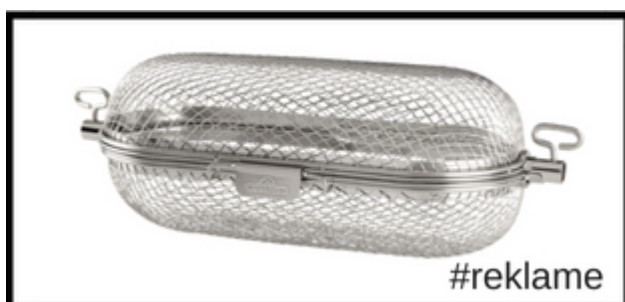
3. Når den ønskede temperatur er nået hælder du dine kartofler over i din Rotisseri kurv og starter den så den begynder at snøre rundt. Husk en drypbakke under. Jeg benytter en [Napoleon rotisserikurv\\*](#) da den er lavet af rustfrit stål og tåler maskin opvask.



4. Du lader dem snore rundt til de har den ønskede gylden farve. der vil gå mellem 60 og 90 minutter alt afhængig af temperaturen ind i grillen.



**Jeg har serveret dem til oste fyldt svinemørbrad i bacon svøb.**



#reklame

“Alle links markeret med \* er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes [her](#).”