

Smashed färskpotatis med feta och panko

4 portioner 30 minuter

Ingredienser:

0,5 kg färskpotatis
25 g smör
1 kruka persilja
150 g fetaost
2 klyftor färsk vitlök
50 g panko
Salt

Gör såhär:

Sätt ugnen på 200 grader. Koka potatisen. Blanda under tiden rumsvarmt smör med vitlök och persilja, smaka av med salt. Rosta pankan i en torr panna. När potatisen är klar, lägg upp dem på en ugnsplåt och tryck till med något platt som tål värme, till exempel botten på ett stabilt glas eller en kopp så att potatisen krossas lätt. Lägg ca en tesked av vitlökssmöret på varje krossad potatis. Baka potatisen i ugnen tills den fått färg, ca 15 minuter. När potatisen är klar i ugnen, ta ut den och strö på smulad fetaost och rostad panko. Dekorera med lite klippt persilja.

Njut av potatisen som tillbehör till grillat eller som en smarrig förrätt!

