

Ugnsrostad färskpotatis med pesto och mozarella

6 portioner 40 minuter

Ingredienser

1 kg färskpotatis
2 msk olivolja
1 tsk salt
2 krm svartpeppar
Citronzest

150g mozarella

Pesto

1 kruk basilika
1/3 dl pinjenötter
1/2 vitlöksklyfta
1/2 dl riven parmesan
1-1,5 dl olivolja
Salt
Svartpeppar

Gör så här

Sätt ugnen på 225 grader.

Tvätta eventuellt färskpotatisen och lägg den på en plåt. Ringla över olivoljan. Salta och peppra. Riv sist över zest från en halv citron. Rosta i mitten av ugnen i 20 minuter. Ta snabbt ut plåten och lägg på mozarellan. Sätt in i ugnen i ytterliare 5-10 minuter.

Mixa samman alla ingredienser till peston i en matberedare. Börja med 1 dl olivolja och tillsätt lite mer om du vill ha en lösare pesto.

Ringla peston över den rostade potatisen och servera tillsammans med grillat.

