

Hasselbackspotatis



Hasselbackspotatis är så lätt att göra och det blir så gott och lyxigt, en helt vanlig potatis blir med smör och ströbröd en perfekt bas till en festmåltid. Den skapades 1953 av Leif Elisson som var kockelev på restaurangen Hasselbacken på Djurgården i Stockholm.

10 potatisar

Ströbröd

Skala

potatisen och skär tunna skivor i den (lämna ca 1 cm längst ner när du skär).

Placera de i en ugnssäkerform och pensla de med lite smält smör, häll på ströbröd och grädda mitt i ugnen på 225° i 45 minuter