

Färskpotatis med rom

14 st

Ingredienser:

14 st färskpotatis,
tvättad
75 g stenbitsrom
1 dl creme fraiche
Garenering:
dill eller gräslök

Gör så här:

Koka potatisen tills den känns mjuk,
ca 15 min. beroende på storlek. Gör
ett kryss i varje potatis och lägg upp
dem på ett fat. Fördela crème fraiche,
stenbitsrom och en kvist dill eller gräslök
på potatisen. Klart!



Färskpotatis med rom

14 st

Ingredienser:

14 st färskpotatis,
tvättad
75 g stenbitsrom
1 dl creme fraiche
Garenering:
dill eller gräslök

Gör så här:

Koka potatisen tills den känns mjuk,
ca 15 min. beroende på storlek. Gör
ett kryss i varje potatis och lägg upp
dem på ett fat. Fördela crème fraiche,
stenbitsrom och en kvist dill eller gräslök
på potatisen. Klart!



Färskpotatis med rom

14 st

Ingredienser:

14 st färskpotatis,
tvättad
75 g stenbitsrom
1 dl creme fraiche
Garenering:
dill eller gräslök

Gör så här:

Koka potatisen tills den känns mjuk,
ca 15 min. beroende på storlek. Gör
ett kryss i varje potatis och lägg upp
dem på ett fat. Fördela crème fraiche,
stenbitsrom och en kvist dill eller gräslök
på potatisen. Klart!



Färskpotatis med rom

14 st

Ingredienser:

14 st färskpotatis,
tvättad
75 g stenbitsrom
1 dl creme fraiche
Garenering:
dill eller gräslök

Gör så här:

Koka potatisen tills den känns mjuk,
ca 15 min. beroende på storlek. Gör
ett kryss i varje potatis och lägg upp
dem på ett fat. Fördela crème fraiche,
stenbitsrom och en kvist dill eller gräslök
på potatisen. Klart!

