

# KARTOFFELBÅDE MED FETA



4 personer

800 g kartofler

2 tsk. salt

¼ tsk. friskkværnet peber

2 spsk. frisk eller 2 tsk. tørret rosmarin

2-3 spsk. olivenolie

ca. 150 g. fetaost

Skrub kartoflerne og skær dem i både.

Kom kartoflerne i en skål med olie og krydderier og bland det godt.

Bred kartoflerne ud i en bradepande eller et ildfast fad og steg dem ca. 40 min. ved 225°.

Vend dem jævnligt.

Drys med fetaost før servering.

**Passer til: både grillet og stegt kød**