

## Potet på pinne:

Poteter på pinne eller spiralpoteter er en ny vri på potetserveringen. Enkle å tilberede og en garantert suksess, spesielt blant de yngste.

### Kryddermiks:

- ✓ ca 3 ts Salt
- ✓ ca 3 ts Paprikapulver
- ✓ ca 3 ts Timian
- ✓ ca 3 ts Hvitløkspulver
- ✓ 6 ss Nøytral olje



Potet etter hvor mange poteter man vil ha til hver person

### Slik gjør du

1. Skyll potetene og behold skallet på.
2. Bland sammen salt, paprikakrydder, timian og hvitløkspulver i en liten skål.
3. Stikk en grillpinne gjennom poteten på langs, og bruk en skarp kniv til å skjære rundt poteten i en spiral. Ikke skjær helt gjennom, poteten må henge sammen.
4. Dra spiren fra hverandre og lag et mellomrom mellom skivene. Pensle så på olje og dryss over krydderblandingen. Stek spydene i ovnen på 200 grader i ca. 25 minutter.