

Kartoffelspyd på rosmarinkviste med estragon-mayo

600 g nye kartofler

8-10 rosmarinstilke uden rosmarinblade

Estragon-mayo:

1 dl frisk estragon

2 past. æggeblommer

1 tsk sennep

2 tsk eddike

1,5 dl majsolie (neutral olie)

½ tsk salt



Kog kartoflerne til de er faste og har bid, og halvér dem.

~~Krydderblanding~~
Krydderblanding: Piskes finthakket estragon, æggeblommer, sennep og eddike med elpisker til en ensartet konsistens. Hæld forsigtigt olien i lidt efter lidt, til olien er pisket ind i æggeblommerne. Smag estragon-mayo'en til med salt, og kom derefter småklud salt

2 tsk tørret rosmarin

~~Krydderblanding~~
Krydderblanding: Blandes hvidløgssalt, tørret rosmarin, hakket frisk rosmarin og paprika. Bland de halve kartofler i krydderblandingen. Varm en grill eller grillpande op. Stik halve kartofler på rosmarinstilkene og grill dem, til de er varme og har tydelige grillstriber. Servér grillede kartoffelspyd med estragon-mayo til. Pynt med seasalt og krydderurter.

~~Energisalt, sesamolie eller 408 kcal~~
Energisalt, sesamolie eller 408 kcal

Næringsindhold pr. 100 g:

Protein: 2,5 g

Fedt: 18,0 g

Kulhydrat: 11,5 g