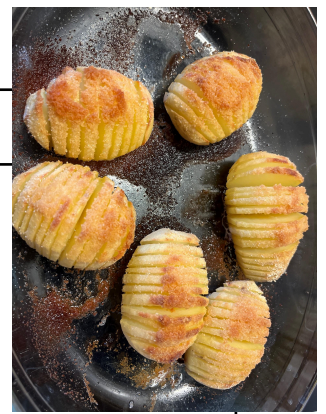
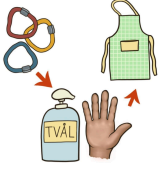


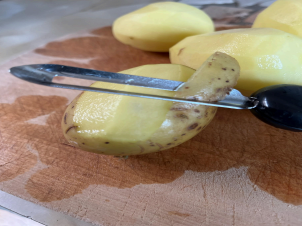



# HASSELBACKSPOTATIS, 2 PORTIONER



Redskap	Ingredienser
potatisskalare kniv träslev provsticka ugnsform krm-mått grytlappar	4 - 6 potatisar 2 msk margarin, tex flytande <i>(mjölkfritt går bra)</i> 1 msk ströbröd <i>(glutenfritt går bra)</i> 2 krm salt

## Gör så här

	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Sätt upp långt hår.</li><li><input type="checkbox"/> Sätt på förkläde.</li><li><input type="checkbox"/> Tvätta händerna.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Läs igenom hela receptet.</li><li><input type="checkbox"/> Fördela dagens arbete.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Sätt ugnen på 200 grader, över- och undervärme.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Skala och skölj potatisarna.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Lägg en potatis i träsleven.</li><li><input type="checkbox"/> Skär tunna skivor i potatisen. <b>Träsleven gör att skivorna håller ihop i nertill på potatisen eftersom du då inte skär ända ner.</b></li><li><input type="checkbox"/> Gör likadant med resten av potatisarna.</li></ul>

	<input type="checkbox"/> Smörj en ugnsfast form med 1 msk margarin.
	<input type="checkbox"/> Lägg potatisarna i ugnsformen.
	<input type="checkbox"/> Strö över 2 krm salt på potatisarna. <input type="checkbox"/> Strö över 1 msk ströbröd på potatisarna. <input type="checkbox"/> Fördela ca 1 msk margarin på potatisarna. Det går också bra att ringla över flytande margarin!
	<input type="checkbox"/> Ställ in formen mitt i ugnen. <input type="checkbox"/> Ugnstek potatisen i cirka 45 minuter. Ju större potatisar, ju längre tid.
	<input type="checkbox"/> Kontrollera med provstickan att potatisen är klar = mjuk. <input type="checkbox"/> Servera!
	<p>Diska, torka och ta undan efter dig.</p> <p>Om du håller varmt vatten i ugnsformen går den lättare att diska sedan. (ställa i blöt)</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Använd potatis som är ungefär lika stor, så att de blir klara samtidigt.</li> <li>• Hasselbackspotatis kommer från restaurang Hasselbacken som ligger på Djurgården i Stockholm. Rätten skapades 1953 av Leif Elisson som var kockelev där. Rätten förekommer nu även i andra länder!</li> </ul>

