

Sætar franskar kartöflur með chili og rósmarin

2 sætar kartöflur

2 msk Isio olía

1 msk hunang

5 hvítlauksrif

1 rauður chili

2 greinar fersku rósmarín, fjarlægið stilkana og skerið fínt

½ -1 tsk salt

½ -1 tsk svartur pipar

- Stillið ofnin á 220°
- Skerið í langar, grófar franskar og setjið í skál.
- Saxið hvítlauk, chili og rósmarín og blandið saman við olíuna ásamt hunangi, salti og pipar.
- Hellið dressingunni yfir kartöflurnar og blandið vel saman.
- Dreifið kartöflunum vel á bökunarplötu og bakið í ofni í 30- 40 mín eða þar til kartöflurnar eru stökkar.