

## **Goda tillbehör till grillat**

Igår var det premiär för att sitta ute och äta. I lä på altanen var det riktigt varmt och skönt. Vi åkte ut på landet för att fixa lite, premiärgolfa och äta middag med mamma och pappa. Första riktiga grillningen brukar vara en av de godaste!!





## **Saltbakad färskpotatis**

**4 portioner**

Ca 4 dl grovsalt

1 kg färskpotatis, jämnstora

Rapsolja

**GÖR SÅ HÄR:** Sätt ugnen på 200 grader. Häll saltet i en ugnsfast form. Tvätta potatisen ren och blanda runt med några matskedar olja i en bunke. Tryck ner potatisen ungefär till hälften i saltet. Baka i mitten av ugnen tills den är mjuk, ca 35 minuter.





## **Koriandermajo**

2 dl majonnäs (gärna Hellman's)

1 dl koriander, finhackad

Skalet av 1 lime, finrivet

1 tsk chili flakes

**GÖR SÅ HÄR:** Blanda ihop lite försiktigt och servera till grillat eller som dipp.

