

Pommes fondants	
Antal personer: 4	
<b>Ingredienser:</b>  6 store bagekartofler 1 dl vand 1 spsk rapsolie salt og friskkværnet peber	
<p>Skær kartoflerne i firkanter på 3x3x7 cm. Hvis kartoflerne er mindre, må man bare skære lidt mindre firkanter. Del hver firkant i to, så man får to små "kartoffelplader" på 1,5x1,5x7 cm. Sæt en pande over god varme og kom olien på. Når olien er godt varm, kommes kartoflerne på. Man skal nok gøre det i to omgange, da de ikke kan være der på én gang. Steg dem på begge sider, til de er gyldne Kom dem i et ildfast fad, kom vand på krydr med salt og peber og sæt dem i ovnen ved 180 grader i 20 minutter.</p>	