**SALVIEKARTOFLER FRA TOSCANA (PATATE FRITTE ALLE SALVIA)**

**Ingredienser**

(Til 4 personer)

1 kg nye, uskrællede kartofler

1,25 dl olivenolie

4 store fed knuste eller hakkede hvidløg

12 friske salvieblade (eller 1 spsk tørrede)

1 spsk frisk (eller tørrede) timian

Salt og peber

**Vejledning**

Skær de rene men uskrællede kartofler i rustikke stykker og dup dem tørre.

Steg kartoflerne i olie i en sauterpande under jævnlig omrøring i cirka 10 minutter til de begynder at tage farve.

Tilsæt hvidløg, timian, salvie, salt og peber.

Skru ned for varmen, læg låg på og lad kartoflerne simre i cirka 15 minutter til de er gyldenbrune og møre. Vend dem af og til, så de ikke sætter sig fast på panden.