

## Bakaðar forsoðnar grillkartöflur

Uppskriftin er fyrir 4

2 msk majónes

a dós kotasæla

1 msk. sinnep

2 msk. graslaukur

1 tsk. jurtasalt

1/2 tsk. hvítur pipar

4 msk. kurlaður ananas

Takið filmuna af bakkanum penslið kartöflurnar með olíu og stingið gat á þær með prjóni setjið bakkan inni 200C heitan ofn í 20 mínútur. Á Útigrilli takið Grillkartöflurnar úr bakkanum penslið með olíu stingið gat á þær með prjóni og setjið á grillið í 15 mínútur af og til. Aldrei að setja Bökunar eða Grillkartöflur í álpappír þá, sjóðið þið þær að mestu og fáíð ekki þetta góða bragð. Með er gott þær, smjör, kryddsmjör, sýrður rjómi allt eftir smekk eða ýmsar sósur t.d. þessi.

Hrærið saman majónesi, sinnepi, kotasælu og tilheyrandi kryddi. Bætið við kurluðum ananasi látið standa í 1- 2 tíma í kæli Þessa gott að eiga í ísskápnum.