



Makeat fenkolin makuiset veneperunat

Aineet: 10-12 keskikokoista perunaa (Matilda, Sabina, Pito tai Rosamunda)

2-3 rkl öljyä

noin 1 tl suolaa

2 tl fenkolia tai kuminaa

Muita maustamisvinkkejä:

- 2 tl provencelaista yrttimaustetta

- ½-1 tl valkosipulijauhetta

- 1-2 tl paprikajauhetta

- ½-1 tl currya tai chilipippuria

- 1 tl pippurista yrttiseosta

Valmistus: 1. Kuori perunat, huuhto ne vedellä ja valuta. Jos perunoiden kuoret ovat ohuita esimerkiksi syystalvesta, niitä ei tarvitse kuoria lainkaan. Harjaa ne vedessä puhtaiksi.

2. Peitä uunipannu leivinpaperilla. Leikkaa perunat pitkittäin ensin kahteen osaan ja puolikkaat vielä 3-4 lohkokoon suoraan keoksi leivinpaperin päälle.

3. Mittaa tai lorauta perunoiden päälle öljyä, ripottele suolaa sekä huhmarissa hienommaksi rouhittua fenkolia tai kuminaa.

4. Sekoita kahdella haarukalla nostellen perunat niin, että mausteet levittyvät tasaisesti. Levitä perunat haarukalla pannulle mielellään vain yhteen kerrokseen.

5. Kypsennä perunoita 200 asteessa ensin uunin keskiritilätasolla noin 15 minuuttia ja sitten yläritilätasolla noin 15 minuuttia. Tarkkaile perunoiden kypsymistä ja kokeile välillä tikulla. Kypsymisaika on riippuvainen perunalohkojen paksuudesta.