

Grispärer (grispotatis)

Så kallas på dialekt den potatis som normalt inte användes som människoföda.

Helt fel, förstås!

Gör så här: Sortera ut småpotatisen när nypotatisen plockas upp. De som är mindre än tumnagelstorlek tvättas och kokas lätt, d.v.s. cirka 10 minuter och får sedan ligga i kokvattnet en stund till och ”efterkoka”.

Låt dem rinna av i ett durkslag och häll sedan upp dem i en het stekpanna tillsammans med en stor grabbnäve rosmarin och fräs upp. Det går också bra med timjan och/eller andra örtekryddor, men det ska vara i stora doser.

Man kan också blanda in små bitar av squash som får fräsa med.

Servera med sallad och en skiva rostbiff eller skinka – om matvanorna tillåter.

