**Kartofler i ovn**

Kartofler

Peberfrugt

Løg

Hele hvidløg, et til hver er ikke for meget ;-)

Sød chili sauce, sådan noget man kan købe på flaske

Olie

Salt og peber

Skær kartoflerne i passene stykker.

Skær peberfrugt og løg i grove stykker

Skær den øverste top af hvidløgene. Hvidløgene skal hele i ovnen, men indmaden fra feddene er lettere at få ud, når toppen lige er skåret af.

Læg det hele i et ovnfast fad med bagepapir i. Fadet skal helst være så stor at det kan ligge i et lag. Put olie og sød chili sauce over. Chili saucen må du gerne være rundhåndet med. Drys med salt og peber, selvfølgelig gerne friskkværnet peber og gerne groft kryddersalt.

Bland/vend det hele sammen.

Sæt i 200 grader varm ovn, varmluft. Lad det stå der i ca. 10-15 minutter. Skru så ned på 160-170 grader, stadig varmluft. Her skal det nok stå i en lille halv time. Vend og bland ind imellem.

Til sidst kan du evt. skrue lidt op, til det får den farve og sprødhed du ønsker. Men hold øje med det, pga. chili saucen bliver det let branket.

Hvidløget er lige til at tage ud af feddene. Men lidt mindre hvidløg er at foretrække. For når der sidder mere end et lag fed, er de lidt sværere at pille/mase ud.