

## Klyftpotatis Cajun Style (4 pers)

### Ingredienser:

800g klyftad potatis

½ dl olivolja

4 msk Tony's Creole Seasoning

Lägg den klyftade potatisen i kokande vatten i ca 3 minuter. Ta upp med hålslev och lägg för att torka på en plåt. Torka försiktigt av potatisen med t.ex.

hushållspapper. Ställ klyftorna upp på plåten och pensla med lite olja. Strö över Creole Seasoning. Rosta sedan klyftorna i ugnen på 250 grader i ca 20 minuter eller tills de är krispig och gyllenbruna.

