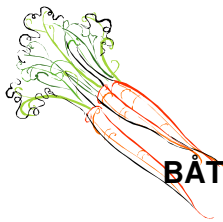
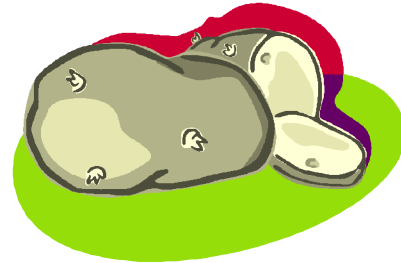


## BÅTPOTETER OG GULRØTTER M/ DIPP

1. Hent ei potet til hver og 2 gulrøtter.
2. Skyll og vask grønnsakene.
3. Del hver potet i 6 båter og legg i en ildfast form. Hell over litt olje, salt og krydder. Bland det sammen med en gaffel.
4. Stekes i ovnen på 200°C i 30 – 45 min.
5. Del gulrøttene opp i strimler.
6. Ha den ferdiglagde dippen i ei skål.

LYKKE TIL!



## BÅTPOTETER OG GULRØTTER M/ DIPP

1. Hent ei potet til hver og 2 gulrøtter.
2. Skyll og vask grønnsakene.
3. Del hver potet i 6 båter og legg i en ildfast form. Hell over litt olje, salt og krydder. Bland det sammen med en gaffel.
4. Stekes i ovnen på 200°C i 30 – 45 min.
5. Del gulrøttene opp i strimler.
6. Ha den ferdiglagde dippen i ei skål.

LYKKE TIL!

