



Pommes de terre rôties à l'oignon

- 1 sachet de soupe à l'oignon Lipton
- $\frac{1}{4}$ tasse d'huile végétale
- 2 c. à soupe de margarine fondue
- 1 c. à thé de chacun : basilic et origan
- $\frac{1}{4}$ c. à thé de poivre
- 5 pommes de terre moyennes, nettoyée et coupées en julienne



Dans un plat à rôtir, combiner le mélange de soupe à l'oignon, l'huile, la margarine et les épices. Ajouter les pommes de terre et remuer. Cuire au four à 400° F de 30 à 40 minutes en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres et dorées.