

Brunede kartofler i ovn eller airfryer

Ingredienser

- 650 g kartofler
- 60 g smør
- 60 g brun farin
- godt med salt og peber

Sådan gør du

BRUG RÅ KARTOFLER:

1. tænd ovnen på 180 grader
2. skræl kartoflerne og læg dem i et ovnfast fad
3. kom små stykker smør rundt omkring og drys med brun farin
4. bag 40-45 minutter, rør hver 10. minut
5. smag til med godt med salt og peber

BRUG KOGTE KARTOFLER:

1. kom kartoflerne i en gryde med vand og kog i 15-20 minutters tid, alt efter størrelsen på dine kartofler
2. tænd i mellemtiden ovnen på 180 grader varmluft
3. pil kartoflerne, dup dem tørre og læg dem derefter i et ovnfast fad
4. kom små stykker smør rundt omkring og drys med brun farin
5. bag i cirka 20 minutter, rør efter 10. minutter
6. smag til med godt med salt og peber

BRUG KARTOFLER FRA GLAS:

1. tænd ovnen på 180 grader
2. dup kartoflerne tørre og læg dem derefter i et ovnfast fad
3. kom små stykker smør rundt omkring og drys med brun farin
4. bag i cirka 20 minutter, rør efter 10. minutter
5. smag til med godt med salt og peber

BRUNEDE KARTOFLER I AIRFRYER

(koges inden de kommer i airfryer)

1. Start med at koge kartoflerne i 15-20 minutters tid.
2. Pil dem og lad dem køle helt af (gør gerne disse to steps dagen inden juleaften)
3. Kom de kolde kartofler ned i et fad der kan stå i kurven på din Airfryer.
4. Drys sukker over kartoflerne i et jævnt lag og kom skiver af smør over også.

5. Giv kartoflerne 20 minutter ved 180 grader. Vend rundt i dem efter 10 minutter og derefter igen efter 5 minutters tid. 10 minutter ved 180 grader.
6. Drys salt og peber over dine brunede kartofler og server