

Brunede kartofler

Opskrift til 6 personer

Samlet tid

1 times arbejdstid + minimum et par timer i køleskabet

Ingredienser

- 600 g små kartofler
- 30 g sukker
- 30 g brun farin
- 40 g smør
- godt med salt og peber

Sådan gør du

1. Kog dine kartofler i god tid, inden du skal brune kartofler, så de kan nå at køle af. Lad dem koge i et lille kvarters tid – prøv evt. at stikke i dem undervejs. Tag dem af varmen, når de er næsten helt møre. Hæld vandet fra, og hæld nyt, koldt vand over kartoflerne i gryden, så de afkøles let, inden du skal pille dem. Skrællen pilles nu af med en grøntsagskniv. Hav god tålmodighed – det tager noget tid! Lad herefter kartoflerne køle helt ned i køleskabet. Mindst et par timer, og gerne til dagen efter.
2. Inden kartoflerne bruges, skal de tørres helt. Så er der stadig lidt vand på, skal dette lige duppes af med et viskestykke.
3. Varm så sukker og brun farin op på en pande ved middelhøj varme (6 ud af 9). Rør ikke rundt i det undervejs – lad det blot stå og passe sig selv, mens det smelter. Pas på det ikke får for meget varme, så det brænder på. Hold lidt øje med dit sukker.
4. Når sukermassen er smeltet, tilsættes smør. Lad det smelte sammen med sukkeret. Rør det let sammen.
5. Tilsæt herefter kartoflerne, og lad dem brune i cirka et kvarter. Vend dem rundt i karamellen et par gange undervejs, så det hele er godt fordelt på alle kartoflerne. Smag til med salt og peber.