

Kartoffelmadder

Opskrift til 4 madder

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

- 4 skiver rugbrød
- 1 god håndfuld rucola
- 4 kartofler
- 1 portion urtemayo
- 1 portion ristet løg
- 1 portion bagte tomater
- 1 portion syltede rødløg
- 2-3 spsk. karse

Ristede løg

- 1 stort løg
- 2/3 dl hvedemel
- 2 dl fritureolie eller solsikkeolie

Syltede rødløg

- 2 små rødløg
- 1 dl eddike
- 1/2 dl vand
- 3 spsk. sukker

Bagte tomater

- 10 cherrytomater
- 2 spsk. olie
- Salt og peber

Urtemayo

- 4 spsk. mayonnaise
- 1,5 tsk. fintsnittet purløg
- 1,5 tsk. fintsnittet forårsløg
- Salt og peber
- 1 spsk. citronsaft

Sådan gør du

1. Skræl kartofler og kog dem til de er møre. Lad dem køle helt af efterfølgende.
2. Lav dine syltede rødløg ved at pille og snitte rødløg i skiver. Kom dem i et glas. Kog eddike og sukker i en gryde til sukkeret smelter. Hæld det over dine løg og lad dem trække ind til brug.
3. Lav dine ristede løg ved at pille og snitte løg i skiver. Fordel dem fra hinanden. Kom mel i en

- skål og vend dine løgskiver godt her i. Varm olie op i en gryde. Det skal være godt varmt, uden at sprutte. Tag dine løg op fra melet, ryst det meste mel af. Kom dem i olien og lad dem boble rundt heri i 3-4 minutter ved middel varme. Når de er lysebrune, lægges de på køkkenrulle.
4. Lav dine bagte tomater ved at skære dem i halve. Kom dem i et fad med olie, salt og peber. Bag i ovnen ved 165 grader varmluft i en lille halv time.
 5. Lav din urtemayo ved at snitte purløg og forårsløg fint. Kom det i en skål sammen med mayonnaise, salt, peber og citronsaft. Rør det sammen.
 6. Skær nu de afkølede kartofler i skiver.
 7. Kom lidt skyllet rucola på dine rugbrødder (som evt. kan ristes først) efterfulgt af skiver af kartofler.
 8. Kom lidt urtemayo, ristede løg, syltede rødløg og bagte tomater på.
 9. Slut med at klippe lidt karse over.