

Kartoffelmadder

Opskrift til 4 madder

Det er super nemt at lave de her kartoffelmadder. Man kan selvfølgelig gå all in og lave alt selv, i så fald linker jeg lige til lidt her:

- [RURGBRØD](#)
- [MAYO](#) - jeg har én med rosmarin her
- [RISTEDE LØG](#)

Ingredienser

- 4 skiver rugbrød + smør
- 3 kogte kartofler
- mayo til hver
- purløg, salt og peber til hver
- ristede løg (se link ovenfor)

Sådan gør du

1. Start med at koge kartofler, hvis det ikke allerede er gjort. Disse skal køle helt af inden de skæres over
2. Så kan du riste løg, dette gøres ved at fjerne skralden fra løgene, skær dem i tynde skiver som du skiller fra hinanden
3. Kom mel, salt og peber i en skål og vend løgringene godt heri.
4. Tag en gryde frem og varm fritureolie godt op her i
5. Kom løgene ned i olien og sørg for de er dækket af olie, de skal blive sprøde og gyldne. Læg dem til at tørre på køkkenrulle
6. Smør nu din rugbrødmed smør, skiver af kartoflerne, kom mayo, salt, peber og purløg over. Top med dine hjemmeristede løg.