

Kartofler med asiatisk twist

Opskrift til 4-6 som tilbehør

Samlet tid

30 minutter i alt

Ingredienser

- 1 kg kartofler
- 1 løg
- 2 fed hvidløg
- 3 spsk. sesamolie
- 2 tsk. sambal oelek
- 1 stor spsk. brun farin
- 2 spsk. soya
- 2 spsk. østerssauce
- 5 dl vand
- godt med salt og peber
- frisk chili og koriander til toppen

Sådan gør du

1. Rengør kartofler og skær dem ud i mundrette stykker
2. Snit løg og hvidløg fint
3. I en skål kommer du løg, hvidløg, olie, sambal oelek, brun farin, soyasauce og østersauce. Rør det sammen.
4. Kom kartofler og saucen på en dyb pande og varm det godt op på komfuret, så det bliver stegt i 5 minutters tid.
5. Tilsæt så vand, så kartoflerne lige akkurat dækkes. Måske du har brug for lidt mere eller mindre end angivet i opskriften – det skal jo passe med din pande.
6. Lad det småsimre i 10-15 minutter til væsken så småt er fordampet og kartoflerne er møre. Rør lidt undervejs, så det ikke brænder på. Måske du har brug for at supplere med en smule ekstra væske undervejs, hvis det fordamper helt
7. Hæld overskydende væske fra, hvis der er noget. Server med salt, peber, frisk chili og koriander.