

De perfekte brunede kartofler

Ingredienser

- 1 kg. små kartofler (hvis du bruger kartofler på glas, så spring punkt 1 og 2 over)
- 1 dl sukker
- 25 gram smør

Sådan gør du

Kog kartoflerne i 8 minutter og lad dem trække yderligere 4 minutter. De skal ikke være helt færdige.

Pil dem nu og lad dem dampe af – de skal ikke være våde, når de kommer på panden.

Hæld sukkeret på din store favoritpande og varm den op, til det begynder at smelte og småsyde – du skal have (meget) tålmodighed og lade være med at røre i det!

Når sukkeret er brunet og karamelliseret, tilsættes smør. Lad det bruse af i den varme suktermasse og lad det samle sig.

Tilsæt nu kartoflerne (de skal ikke være kolde), og lad dem ligge og hygge sig ved middelsvag varme.

Suktermassen skal være så varm, at det bobler let omkring kartoflerne.

Efter 5 minutter vender du dem meget roligt rundt.

Så venter du 5 minutter mere og gentager processen, indtil de har taget farve hele vejen rundt.

Du burde nå i mål på ca. 20 minutter. Herefter er det bare et spørgsmål om, hvor karamelliserede du ønsker dine brunede kartofler.