

Brunede kartofler af glaskartofler.

425 g	kartofler (glaskartofler "1 glas")	850 g	kartofler (glaskartofler "2 glas")
50 g	sukker	100 g	sukker
12 ½ g	smør	25 g	smør

1. Kartoflerne hældes ud af glassene og ned i et dørslag, og derefter skylles de grundigt med vand. Det er vigtigt, at de brunede kartofler af glaskartofler dryppes godt af.
2. Du kan evt. overhælde kartoflerne med kogende vand – og derefter lade dem dryppe af.
3. Kom sukker på en pande og stil den på kogepladen.
4. Varm panden op med en god varme indtil sukkeret er smeltet og begynder at karamellisere.
5. Tilsæt derefter smør og lad det bruse af i sukkeret. Du skal ikke på noget tidspunkt røre i sukermassen, men blot dreje panden lidt rundt.
6. Kom nu de afdryppede glaskartofler på panden, pas på det ikke sprutter op på dig med rygende varm karamel.
7. Drej panden rundt så karmellem stille og roligt fordeler sig på de brunede kartofler af glaskartofler.
8. Brun kartoflerne i ca. 6-8 min. indtil de flotte og indsvøbt i karamel hele vejen rundt. Du skal gøre det ved en god varme, så karmellen ikke begynder at stivne.