

Brunede kartofler - på en lidt alternativ måde

2 personer

Ingredienser:

- 400 gr. små kogte kartofler
- 50 gr. smør
- 1 dl. ahornsirup
- saft af 1 appelsin
- hasselnøddeflager
- et par skiver appelsin til pynt



Kog kartoflerne. Pil dem straks - læg dem i en skål og hæld saften af en appelsin over. Lad kartoflerne stå i lagen i en times tid og vend dem engang imellem.

Opvarm ahornsiruppen langsomt på en pande. Når den er varm, tilsættes smørret. Lad det bruse op. Hæld de kogte pillede kartofler på panden og vend kartoflerne jævnlige, indtil de er gyldne og tilstrækkeligt varme.

Anret kartoflerne i en skål og drys med hasselnøddeflager. Pynt med et par skiver appelsin.

God appetit!