

HVIDE & BRUNE KARTOFLER

GRATINKOST

15 portioner

250 g stegt kyllingefond, proteinrig

250 g vand

250 g piskefløde

250 g kartoffelmospulver

50 g blødt smør

30 g kartoffelmel

50 g skummetmælkspulver (kan udelades)

1/2 dl æggeblomme

15 g MAJKEN'S EasyCare Instant



FREM GANGSMÅDE - GRATINKARTOFLER

1. Smør smeltes

2. Kom alle ingredienserne i en rørebeholder, og rør mosen i cirka 7-8 minutter, til den samler sig til en helt ensartet masse

3. Lad mosen hvile til den sætter sig i en konsistens, hvor den kan formes

4. Form kartofler i passende størrelse ved at trille massen i hænderne

5. Sæt på køl til næste dag (*)

6. Kom kartoflerne i et lag i en smurt bakke og damp ved 100 °C i cirka 7 minutter

Opskrifter udarbejdet af Værdigmad ApS.

© Værdigmad 2021

Kontakt: hej@vaerdigmad.dk

7. Lad kartoflerne hvile, og de er klar til servering.

TIP: Kartoflerne er køle- og fryseegnede

SUKKERKROKANT

350 g sukker

5 g bagepulver

2 g salt

FREM GANGSMÅDE

1. Smelt sukkeret til let gylden karamel på en pande
2. Bland bagepulver og knust flagesalt, og drys det ud over overfladen af den flydende karamel, som vil bruse op
3. Rør godt
4. Hæld krokanten ud på et stykke bagepapir, og lad det køle helt af ved stuetemperatur
5. Blend den afkølede krokant til fint pulver i en minihakker eller foodprocessor
6. Sukkerkrokant skal opbevares i en helt lufttæt beholder, da den ellers suger fugt og bliver hård

BRUNE KARTOFLER

FREM GANGSMÅDE

1. Tilbered kartoflerne efter opskriften frem til de skal i ovnen (ved *)
2. Tilbered sukker krokant efter opskriften
3. Drys et godt lag sukkerkrokant ud over kartoflerne før de skal dampes i ovnen
4. Kog kartoflerne på damp i ovnen i 6-7 minutter uden låg
5. Når kartoflerne kommer ud af ovnen, drysses de med et nyt lag sukkerkrokant

Opskrifter udarbejdet af Værdigmad ApS.

© Værdigmad 2021

Kontakt: hej@vaerdigmad.dk