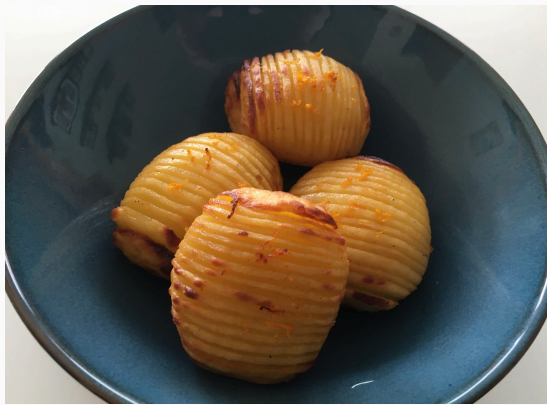


Appelsinglaserede kartofler

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

1 kg kartofler

4 spsk. smør

3 spsk. ahornsirup

3 spsk. appelsinsaft

Revet appelsinskal fra 1/2 appelsin

Salt og peber

Beskrivelse

Skræl kartoflerne og skær fine snit på tværs. Skær ca. halvvejs igennem kartoflerne. Læg dem i et ovnfast fad.

Kom smør, ahornsirup, appelsinsaft, lidt af appelsinskallen, salt og peber i en lille kasserolle og varm det op til smørret smelter. Rør det godt sammen.

Pensl kartoflerne grundigt med smør/sirup/appelsinblandingen.

Bag kartoflerne ved 200 grader varmluft i ca. 20 minutter. Pensl kartoflerne igen og bag dem 15 minutter mere.

Pensl kartoflerne igen og kom lidt mere revet appelsinskal på toppen. Bag dem ca. 15 minutter mere til de er gennembagte og gyldne.

Kom lidt revet appelsinskal på toppen ved servering.