

Rabarberglaserede kartofler

3-4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

150 g rabarber

75 g sukker

kardemomme

½ kg små nye kartofler

olie til bagning

40 g rucola

salt

peber

Beskrivelse

Rabarberstænglerne skæres i 1 cm tykke skiver. Kom dem i en gryde sammen med sukker og kog indtil kompotten tykner. Smag til med kardemomme.

Skrub kartoflerne og tør dem. Læg dem i et ildfast fad, dryp med olie og vend kartoflerne i olien. Drys med salt og peber. Bag kartoflerne ved 200 grader i ca. 20 minutter til de er møre og gyldne. Halver kartoflerne, tilsæt rabarberkompotten og bland det godt. Bag i yderligere 2-3 minutter. Tag fadet ud og vend rucolaen i kartoflerne. Server retten med det samme.