

Kartoffelmad delux

Tilberedningstid
45 min

Antal personer
5 Kartoffelmad

Forfatter
Anna's Favoritter

Ingredienser

- 10 kartofler
- 1 bakke karse
- 1 pakke bacon
- Rugbrød
- Smør

Syltede purløgsblomster

- 5-10 purløgsblomster
- 1 dl hvidvinseddike
- 0,25 dl vand
- 0,5 dl sukker

Urtemayonnaise

- 4 dl urteolie
 - 1 håndfuld basilikum
 - 1 håndfuld persille
 - 4 del rapsolie
- 1 æg
- 2 spsk. citronsaft
- 1 spsk. Dijon sennep
- 1 tsk. salt
- Friskkværnet peber

Fremgangsmåde

Syltede purløgsblomster

1. Kom vand, hvidvinseddike og sukker i en gryde og kog det til alt sukkeret er opløst
2. Lad lagen afkøle til det ikke længere er varmt
3. Rengør og skold et patentglas med kogende vand
4. Pil purløgsblomsterne af enkeltvis og kom dem i glasset
5. Hæld lagen over blomsterne og stil dem på køl til de skal bruges – helst natten over

Urtemayonnaise

1. Lav urteolie ved at blende urter og olie i en kraftig blender.
2. Si urteolien og kom den i en gennemsigtig pose og lad det stå i ca. 1 time til vand og olie har skilt sig fra hinanden.
3. Hæld olien fra i en høj beholder
4. Tilsæt dijon sennep, citronsaft, æg og salt og peber
5. Med en stavblender blendes ingredienserne til en glat og grøn urtemayo. (sørg for ikke at få luft i mayonnaisen imens der blendes)

Kartoffelmad

1. Kog kartofler som du kan lide dem og kom den direkte i kold vand efter kogning.
2. Skær tynde skiver af kartoflerne



3. Rist bacon på panden og knæk det i mindre stykker
4. Rist en stykke rugbrød
5. Kom smør på og placer skiver af kartoffel forskudt af hinanden
6. Kom herefter urtemayonnaise over kartoflerne.
7. Klip og skyld karsen svarende til hvad der kan være mellem 3 fingre og kom ovenpå kartoflerne
8. Kom baconstykker ovenpå karsen og pynt med de syltede purløgsblomster