



M unkebo
M and
M ad, der simrer

20. december 2012

Frokostret

Kålpølse med grønlankål og brændte brune kartofler.



Ingredienser:

Kålpølser, grønkål, smør, fløde, vaniljesukker, ribsgele, salt, aspargeskartofler, farin, rørsukker.

Hæld kålpølser i vand og varm dem op. De må ikke koge!

Lad dem køle af og steg dem lige inden servering.

Varm grønkål med smør og fløde og tilsæt vaniljesukker og ribsgele. Smag til med salt. Grønkålen skal være som en tyk grød.

Rens aspargeskartofler. De skal beholde skindet på. Kog dem faste og køl dem af.

Smelt for svag varme 500 g farin og tilsæt smør. Når det er flydende hældes kartoflerne i og vendes hyppigt, så de brunes jævnt. Hæld de brune kartofler i fad og drys med rørsukker.

Brænd dem af med flamme, til de glaserer.

Server smukt på fade.