

## Brunede kartofler – rigtig gode.

2 glas samsøkartofler eller  $\frac{3}{4}$  kg kogte brunkartofler

200 gr. Sukker

100 gr. Flydende becel margarine

en pande gøres rigtig varm 5-10 min afhængig af bundtykkelse – sukkeret tilsættes i en top på midten og flyder ud på panden – pas på det ikke brander – efter  $\frac{1}{2}$  til 1 min. Er sukkeret smeltet (panden kan evt. ”rystes” lidt frem og tilbage for at fordele sukkeret) margarinen kommes på panden og der røres godt rundt – varmen skal hele tiden være på max. Nu tilsættes de kolde kartofler der lige er skyllet under koldt vand (det gør dem flot blanke) og der røres rundt – nu sænkes varmen til meget svag og kartoflerne står ca. 30. min hvor der af og til røres.

Denne halve time ved meget svag varme, gør at der opstår den helt rigtige krystalliserede skorpe som gør netop disse kartofler så lækre.