

Mor Lizzi's opskrifter.

Viggos score kartofler

1300 gr. baby kartofler.
150 gr. smør
4 store spsk. hakket persille.
Groft salt.

Dressing:

½ l. creme fraiche
2 hakkede rødløg.
1 bdt. hakket persille.
Lidt sukker.

Skyld kartoflerne, og kog dem som de er, i letsaltet vand i 3-5 min.

Smørret brunes let på panden.

Når kartoflerne er kogt, (ikke pille kartoflerne) og mens de er varme vendes de i smørret sammen med persillen og drysset med groft salt med rund hånd.

Disse kartofler kan bruges både som tilbehør og en slags snack.

Her i huset er det en udsøgt menu sammen med spegesild og lune frikadeller.

Men ellers et godt tilbehør til alle former for kødretter.

Alle ingredienser til dressingen blandes.

Dressingen er alle tiders til næsten alle retter.

