



Sådan laver du de bedste brasede kartofler

22. februar 2016 Madensverden.dk Kategori:[Opskrift](#), [Tilbehør](#)

115

DELINGER

Brasede kartofler kan være drilske at lave, men med denne opskrift får du altid et perfekt resultat. Jeg bruger bagekartofler til brasede kartofler.

Opskrift på brasede kartofler pr. person (du kan selv gange op):

1 flot bagekartoffel
1 god klat smør
1 god slat olivenolie
Salt og sort peber

Sådan laver du brasede kartofler

1. Del bagekartofflen på langs, og de to halvdele deler du igen på langs, så du har fire

kvarte. Del dem i fire stykker på tværs, så du ialt får 16 tern ud af kartoflen. Det passer med mundrette stykker.

2. Kom dem i en gryde med rigeligt vand, og kog dem i 10 minutter fra vandet koger.
3. Stik eventuelt i dem med en kødnål, de skal være næsten møre – men ikke helt bløde.
4. Hæld vandet fra – og stil dem til side/på køl.
5. Når du så skal lave de brasede kartofler, kommer du smør og olie på panden.
6. Kartofflerne skal steges ved en kraftig varme, så de steger i stedet for at koge.
7. Når smørret er smeltet kommer du kartoflerne på panden, og steger dem i 8-10 minutter.
8. Rør ikke for meget i kartoflerne undervejs, men ryst panden rundt, så kartoflerne bliver braset på alle sider. Tilsæt om nødvendigt lidt mere fedtstof.
9. Når de er lækre og stegte, giver du dem lidt salt og friskkværnet peber, og så er de klar til servering.

Mange har nok prøvet at lave brasede kartofler, der blev smattede og kedelige. Men det er faktisk nemt at undgå.

Et godt tip er, at koge dine kartofler i forvejen, og så i øvrigt koge dem i mundrette stykker, så du ikke skal til at skære kogte kartofler ud i tern.

Det kan nemlig være særdeles svært, da de så netop nemt bliver smattede.

Hvis du har tid til det, kan du sagtens koge dem dagen i forvejen, og så stille dem i køleskabet til du skal bruge dem. Det giver det bedste resultat.

Og så skal du selvfølgelig ikke koge dem i saltet vand, men først salte de brasede kartofler ved serveringen! Hvor de også skal have et par vrid med peberkværnen.

Brasede kartofler passer til de fleste stykker stegt kød, og kan blandt andet serveres sammen med spejlæg.

Flere artikler til dig:

[Opskriften på den bedste chokoladecake](#)

[Sådan laver du verdens bedste lasagne](#)

[Opskriften på den bedste kartoffelmos](#)

Hvad synes du om denne opskrift?

Brasede kartofler

Sending

Bedømmelse: 4.33 (6 stemmer)

• [Se de nyeste opskrifter på forsiden - klik her](#)

22