

Hold 3, kartoffelholdet

Hvide kartofler

3 kg kartofler bringes i kog i rigeligt vand og en god håndfuld salt. Når de er møre tages de af bluset sigtes, pilles mens de holdes varme. 1 bundt kruspersille, og 1/2 pakke smør og salt og peber kommes i en skål, de varme kartofler "rystes" stille og roligt rundt, så alt fordeles.

Sukkerkartofler

Kom en god håndfuld sukker på panden, varm op til karamel stille og roligt, det må godt få lidt farve.
Kom en god klat smør på, og salt og peber
Varm de kolde, kogte, pillede kartofler på panden og varm godt igennem.

Ris a la mande,

Pisk piskefløden let
Bland med vanille, mandelsplitter, hel mandel
Kryds fingre for at du vinder mandlen.

Kirsebærsauce

Kom kirsebær og saft i en kryde, bring til kog, stille og roligt.
Rør kartoffelmel op i vand
Tag fra varmen og tilsæt kartoffelmel under omrøring, til passende konsistens
Skal være lige under kogepunktet, men må ikke koge.