

Gode råd om kartofler

Kartofler om vinteren:

Vinterkartofler kan godt være lidt triste i smagen. Prøv at koge et par stilke fra persillen med næste gang. Nu smager de næsten som nye.

Bagte kartofler:

Stik et metalgrillspid igennem kartoflen, så bager den hurtigere.

Kartoflerne kan forkoges i 15 minutter, - så bliver bagetiden den halve.

Bagte kartofler der er tilovers kan bages igen. De dyppes i vand og stilles i ovnen ved 150 grader i 20 minutter.

Kartoffelmos:

Kom 1 tsk. bagepulver og lidt pilsnerøl i kartoffelmosen, så bliver den let og luftig.

Sprøde stegte nye kartofler:

Når kartoflerne er skrubbet, gnides de med lidt salt, - det gør dem sprøde.

Gamle kartofler:

For at give gamle kartofler en bedre smag tilsættes kogevandet lidt sukker. Kom 1 tsk. eddike i vandet for at forhindre, at kartoflerne misfarves.