

Rynkede kartofler



Ingredienser:

- Små kartofler med skræl
- Vand
- 1 ½ spsk salt pr. 500 g kartofler

How to:

1. Kom kartoflerne i en flad gryde med vand, så de netop dækkes.
2. Tilsæt 1 ½ spsk salt pr. 500 g kartofler.
3. Kog kartoflerne under låg i ca. 10 minutter, indtil de stadig har en anelse hårdhed (afhænger af sort og alder).
4. Hæld næsten alt vandet fra, så der er ca. ½ cm vand tilbage i bunden.
5. Damp kartoflerne uden låg, mens du ryster gryden. Brug helst en sauterpande eller flad gryde.
6. Når kartoflerne er tørre, dannes et tyndt lag salt på overfladen.
7. Læg låg på, fjern gryden fra varmen, og lad dem stå i 10 minutter.
8. Damp dem tørre og lidt til, hvis de ikke er blevet rynkede nok. Gentag opvarmningen én gang, hvis nødvendigt.
9. Lad dem stå under låg i yderligere 5 minutter, indtil de er rynkede.