

Brunede Kartoffler - Sådan gør du

Brunede Kartoffler hører til en klassisk Julemiddag lige som [Andesteg](#) og [Flæskesteg](#). I denne opskrift beskriver jeg hvordan du laver Brunede Kartoffler på Grillen. Det eneste du har brug for er en Wok, gryde eller en Støbejernspande. Derudover skal vi bruge Rørsukker, Smør og Salt.



Brunede Kartoffler til Juleaften

til 6 personer.

forberedelsestid: 15 min. tilberedningstid: 20-40min.

Ingredienser til Brunede Kartoffler

- 1kg små kartofler med skræl
- 1,5dl rørsukker
- 100g smør
- salt

Brunede Kartoffler - Fremgangsmåde

i Køkken

1. Kog kartoflerne med skræl i en gryde.
2. kontroller om kartoflerne er færdig kogt, ved hjælp af en urtekniv. Når kartofflen nemt glider af kniven tager du gryden af blusset.
3. Hæld vandet fra og pille dem med et urtekniv, når de er let afkølet. Derefter lader du kartoflerne køle helt af.

ved Grillen

1. Bruger du et sideblus skal den indstilles til middel varme. Har du ingen kan du placere panden på risten hen over kullene eller en brænder.
2. Når din pande er varmet op lader du sukkeret smelte langsomt i panden.
3. Tilsæt smør i panden. Men først når alt sukker er smeltet!
4. Nu hælder du dine afkølede kartofler langsomt ned i panden og rører jævnligt med en træske.



5. Tilsæt evt. lidt vand hvis sukkeret begynder at karamellisere.



6. Lad kartoflerne småkoge under jævn omrøring i 20 minutter.
7. Smag til med Salt inden servering.



Julemad klar til Servering.



[Opskriften til Julemad finder du her:](#)

<https://boensen.com/dutch-oven-bbq-roedkaal/>

<https://boensen.com/juleand-med-aeble-sveskefyld-paa-rotisseri/>

<https://boensen.com/flaeskesteg-paa-kuglegrill/>