

# Kartofler på flere måder

<b>Rösti</b> Kartofler..... 8-10 stk Olie til stegning	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Skyl og skræl kartoflerne, og riv dem på et groft rivejern.</li><li>2. Kom de revne kartofler op i et viskestykke, drys med salt, luk klædet omkring kartoflerne, og vrid væske ud af dem.</li><li>3. Form små pandekager og steg dem gyldne i olien på en ikke alt for varm pande.</li></ol>
<b>Hasselbagte</b> Kartofler..... 8-10 stk Olie til bagning Salt	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Vask kartoflerne grundigt.</li><li>2. Placer dem en ad gangen mellem to skærebrætter, og skær dem i skiver ned til brætterne – altså ikke helt igennem.</li><li>3. Dryp dem over med olie og drys med salt.</li><li>4. Bages i ovnen ved 225 grader i ca. ½ time – til de er gyldne.</li></ol>
<b>Bagte</b> Kartofler..... 8-10 stk Smør ved servering	<ol style="list-style-type: none"><li>5. Vask kartoflerne grundigt.</li><li>6. Placer dem på en bradepande, og bag dem i ovnen ved 225 grader i ca. 45 minutter.</li><li>7. Serveres med smør og salt.</li></ol>
<b>Kartoffeltoppe</b> Kartofler..... 8-10 stk Smør..... 1 spsk Æggeblomme..... 1 stk Salt og peber	<ol style="list-style-type: none"><li>8. Skræl kartoflerne og skær dem i tern. Kog dem møre i usaltet vand.</li><li>9. Hæld vandet fra og mos dem med smør, og rør æggeblommen i. Smag til med salt og peber.</li><li>10. Afkøl mosen, og afsæt nogle toppe på bagepapir – evt. ved hjælp af sprøjtepose.</li><li>11. Bag toppene let gyldne i ovnen ved 225 grader – ca. 10 min.</li></ol>

