

# Opskrift på perfekte brunede kartofler

Brune kartofler smager vidunderligt til den dejlige danske julemad. Denne opskrift er fyldt med små tips og tricks og giver de skønneste karameliserede kartofler. SÅ kan julefreden godt sænke sig!



★★★★★  
5 fra 16 stemmer

Begynd mindst to timer inden du vil servere de brunede kartofler. Kartofflerne skal nemlig både koges, pilles og køle af før du kan begynde at brune dem. Det er en stor fordel at gøre dette dagen inden. Når kartoflerne er klar skal du bruge ca 15 minutter på at brune dem i karamelmassen.

<b>Ret</b>	Tilbehør
<b>Køkken</b>	Dansk mad
<b>Keyword</b>	Dansk julemad, julemad, kartofler, Mormormad
<b>Forb. tid</b>	9 minutter
<b>Tilb. tid</b>	21 minutter
<b>Samlet tid</b>	30 minutter
<b>Antal</b>	4 personer som tilbehør
<b>Forfatter</b>	Marina

## Ingredienser

Brunede kartofler

- 1 kg små kartofler
- 125 g sukker
- 2 spsk. vand
- 50 g smør (Bruges af to omgange. Halvdelen til karamelmassen og halvdelen til sidst)

## Sådan gør du

Kartofler

1. Vask kartoflerne og kom dem i en gryde med letsaltet vand. Bring gryden i kog og kog kartoflerne til de er lige præcis møre. Fra vandet er i kog tager det ca 6 minutter, men det afhænger selvfølgelig af dine kartofler så vær opmærksom. Mærk om kartoflerne er klar ved at stikke i dem med en lille kniv eller en kødnål. Kniven skal kunne gå ind uden problemer, men der skal stadig være modstand.

*TIP: Når kartoflerne er færdige tager du dem straks af varmen. Hælder vandet fra (gem eventuelt lidt til sovs) og overhælder dem med koldt vand. På den måde undgår du at dine perfekt kogte kartofler koger videre og bliver overkogt.*

2. Pil kartoflerne og læg dem efterhånden på det rene viskestykke så de kan køle af.
3. Når kartoflerne er kolde kan de brunes eller kommes i en beholder med låg og opbevares til næste dag. Opbevare du kartoflerne i køleskabet er det bedst at tage dem ud i god tid så de kan få stuetemperatur.

Brunede kartofler

1. Hæld sukker jævnt ud over panden. Lad alt sukkeret smelte for middelvarme uden at røre i det. Hold godt øje.

*TIP:*

*Vælg en pande, der passer til den mængde kartofler du vil brune. Panden skal være så stor at kartoflerne kan flyttes rundt, men ikke så stor at der er store områder uden kartofler. For meget plads uden kartofler øger risikoen for at karamellen brænder på.*

*Sukkeret må ikke brænde på. Sker det skal du starte forfra. Er sukkeret tæt på at brænde på ét sted, før det er helt smeltet et andet sted kan du flytte på panden så den del der er ved at brænde på fjernes fra varmen. Du kan også ryste let med panden så sukkeret fordeler sig på en ny måde.*

2. Når alt sukkeret er smeltet og har fået en gylden farve tilsættes forsigtigt 2 spsk vand. Tilsæt vandet helt nede ved sukkeret så du ikke risikerer at det sprøjter. Rør vand og sukker sammen.
3. Tilsæt 25 g smør. Karamelmassen bruser op. Rør rundt til massen er ensartet og helt bruset af.
4. Tilsæt forsigtigt kartoflerne.

*TIP:*

*Karamelmassen er meget varm og du vil ikke have den til at sprøjte ud, derfor skal kartoflerne tilsættes forsigtigt.*

*De kolde kartofler kan få karamelmassen til at klumpe, fordi den afkøles. Det gør ikke noget for når kartoflerne bliver varme vil den igen blive fin.*

5. Nu skal kartoflerne bare have lov til at stå og hygge sig i karamellen. Karamellen skal være så varm at den bobler omkring kartoflerne, men panden må ikke blive så varm at karamellen brænder på. Hold øje.

*TIP: Juleaften plejer jeg at bede en gæst om at passe de brunede kartofler. De vil alligevel så gerne hjælpe.*

6. Jeg synes de brunede kartofler bliver bedst hvis de får ca 10-15 minutter. Vend dem jævnlige og flyt dem lidt rundt på panden så de skiftes til at ligge i midten hvor panden er varmest.

Ca 5 minutter før de er færdige tilsætter jeg 25 g smør. Det gør kartoflerne ekstra lækre.

## Opskriftsnoter

### HVOR STAMMER OPSKRIFTEN PÅ BRUNEDE KARTOFLER FRA

Brunede kartofler er en ægte dansk specialitet. Den første opskrift stammer fra 1785 og de brunede kartofler blev almindelige på de danske juleborde mellem 1820-1850 hvor de erstattede sukkerbrunede kastanjer. Læs mere her. Tricket med at tilsætte vand til sukkeret for at få de pæneste kartofler og en pande der er nem at gøre ren har jeg fra Årstiderne, der skrev det som note til deres juleopskrifter en gang i de første år af 00'erne. Jeg klippede det lille notat ud og har det i min kasse med juleopskrifter. Tricket med ekstra smør hen mod slutningen af tilberedningen har jeg fra en kok.

### HVAD GØR DU VED RESTERNE

Brunede kartofler smager bedst helt nylavede, men kan sagtens spises dagen efter.

### KOM PÅ FORKANT

Det er oplagt at gøre kartoflerne klar dagen inden. Jeg har også set Meyer anbefale at man kan lave karamelmassen dagen før, men det tager faktisk ingen tid så det synes jeg ikke spare meget besvær og jeg har aldrig prøvet det. Er det første gang du står for julemiddagen og er lidt nervøs for de brunede kartofler vil jeg i stedet anbefale at du prøver det en gang før det går løs juleaftensdag. Er kartoflerne klar inden gæsterne (eller resten af julemiddagen) kan man i nødstilfælde tilsætte en smule vand og skrue helt ned for blusset. På den måde kan kartoflerne holde sig varme. Desværre går det lidt ud over karamellen, men hellere varme kartofler end perfekt karamel.

### HAR DU PRØVET OPSKRIFTEN

Så vil jeg rigtigt gerne høre din mening. Jeg bliver altid glad for kommentarer og også glad hvis du vil anmelde opskriften med stjerner. På forhånd TAK for din hjælp.

*OPSKRIFTEN ER SENEST GENNEMTESTET OG REVIDERT 14/11/19*