



Stuede kartofler

Ingredienser

- 800 gram kartofler i skiver eller mundrette stykker
- 1 teskefuld salt
- 2 spiseskefulde smør
- 2 spiseskefuld hvedemel
- 2 deciliter kogevand fra kartoflerne
- 2 deciliter mælk
- Lidt muskatnød reven
- 1 citron lidt citronsaft
- 1 teskefuld sukker
- Salt og friskkværnet peber

Sådan gør du

1. Vask kartoflerne og skær dem ud i skiver eller tern. Du behøver ikke skrælle dem, da der sidder masser af vitaminer lige under kartoffelskrællen. Er det meget gamle kartofler kan det være en fordel at skrælle dem.

2. Kom kartoflerne i en gryde med letsaltet vand, kartoflerne skal netop være dækkede af vand.

3. Kog det op, og kog kartoflerne i cirka 10 minutter under delvist låg. Stik i dem og vær opmærksom på, at de ikke koger ud. De må gerne have lidt konsistens, da de også bliver varmet igennem i stuvningen.

4. Når de er næsten møre, tages de af blusset, og du *hælder* dem straks i en sigte - og overhælder med koldt vand for at stoppe kogningen!

5. Så laver du stuvningen. Smelt et par spiseskefulde smør i en gryde, og pisk melet ud i det smeltede smør, når smørret er bruset af.

6. Pisk gradvist cirka to deciliter kogevand ind i opbagningen, og derefter mælk indtil sovsen har den rette konsistens. Ikke for tyk og fed - og ikke for tynd. Smag stuvningen til med reven muskatnød, citronsaft, sukker, salt og friskkværnet peber.

7. Lad sovsen koge for svag varme i fem minutter for at fjerne smagen af mel, og kom så forsigtigt de kogte kartofler i.

8. Nu lader du de stuede kartofler stå og simre i yderligere fem minutter, og tilsætter lidt *mere* mælk, hvis sovsen bliver for tyk.