

Råstegte kartofler (4 pers.)

750 g kartofler
75 g smør
½ tsk groft salt
friskkværnet peber

Skræl kartoflerne og skær dem i terninger. Læg dem i koldt vand ca. 15 min. Tør kartoflerne godt i et klæde eller i køkkenrulle og steg dem i gyldent smør i en tykbundet pande ca. 20 min. vend dem af og til. Drys med salt og peber ved serveringen.

Ovnkartofler (4-6 pers.)

1,2 kg kartofler
75 g smeltet smør
1 tsk groft salt
Bagetid: ca. 25 min. ved 250°.

Skræl kartoflerne og halver dem på langs. Del hver halve kartoffel i 4 dele. Læg kartoflerne i et lag i en bradepande. Hæld det smeltede smør over. Bag kartoflerne midt i ovnen. Drys med salt ved serveringen.

Kartoffelkage (4 pers.)

750 g kartofler
1 mellemstort revet zittauerløg
1 tsk groft salt
friskkværnet peber
75 g smør
100 g revet mild Danbo

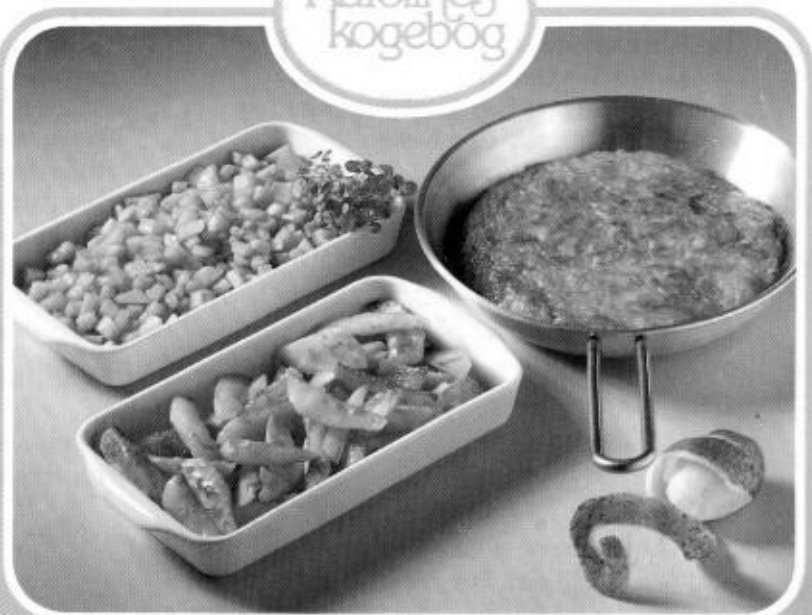
Stegetid: ca. 30 min.

Skræl kartoflerne og riv dem fint. Læg dem i koldt vand ca. 15 min. Tryk væden af i et klæde

eller køkkenrulle. Bland kartoflerne med løg, salt og peber. Gyldn halvdel af smørret i en tykbundet pande, og bred halvdel af kartoffelblandingen ud i panden. Drys osten over og slut med resten af kartoflerne. Pres blandingen let sammen. Dæmp varmen efter 1 min. Dæk panden med et låg og steg videre ca. 10 min. Løsn kartoffelkagen med en paletkniv og vend den ved hjælp af låget. Kom resten af smørret i panden og steg kartoffelkagen til den er mør, ca. 20 min.

Tips: Kartoffelkagen kan også tilberedes uden ost.

Server kartoffelretterne til frikadeller, koteletter eller et stykke oksekød.

**Smørstegte kartofler**

Ved skriftlig henvendelse til Mejerikontoret, Frederiks Alle 22, 8000 Århus C kan fåes 1 stk. samlemappe til losblade kr. 5,00. Kuerten bedes mrk. samlemappe. Der vedlægges girokort ved fremsendelse fra Mejerikontoret.