



Portvinsglaserede brunede kartofler

Portvinsglaserede brunede kartofler til juleanden. Du kan med fordel bruge de samme anbefalede portvine fra Taylor's herunder til risalamande med kirsebærsauce ellers bare nyde dem til fx en dessert med chokolade og is.



Opskrift af: Jysk Vin

Tilberedningstid: 15 minutter

Antal personer: 6

Ingredienser

- 1 kg kogte, pillede små kartofler
- 100 g rørsukker
- ½ dl portvin
- 2 spsk. smør

Fremgangsmåde

Smelt rørsukker på en pande, til det begynder at karamellisere. Kom smør på og rør det jævnt. Kom kartoflerne på og vend dem rundt i karamelmassen. Kom portvinen på og lad den koge ind, mens kartoflerne vendes rundt.