



Stegte kartofler med rabarber og rucola

Det er altid hyggeligt at tage en snak med vores køkkendame, Pia, og høre om hendes nye kreationer. Denne gang blev temaet rabarber til det salte og til det søde køkken. Servér retten som tilbehør til grillet kød. Selve de bagte rabarber er gode at gemme i køleskabet og kan bruges til en hurtig trifli eller isdessert.

Opskrift af: Pia Christensen

Tilberedningstid: 2 timer

Antal personer: 4

Ingredienser

- 500 g rabarber
- 3 dl sukker
- 2 tsk. vaniljesukker
- 1 tsk. limesaft
- 400 g små nye kartofler
- 3 spsk. olivenolie
- salt
- pebermix (fx fra Santa Maria)
- ½ pakke rucola
- 2-3 spsk. ristede solsikkekerner



Til denne ret anbefaler vi



**Château Arnaude Rosé,
Provence**

Château Arnaude
Provence, Frankrig

Varenr. 1518936



Arrogant Frog Rosé

The Humble Winemaker
Languedoc, Frankrig

Varenr. 1520336



Murphy-Goode Chardonnay

Murphy-Goode Winery
Californien, USA

Varenr. 6445236



Edmeades Zinfandel

Edmeades Vineyards
Californien, USA

Varenr. 6444936



Fremgangsmåde

Rens og skær rabarberstængerne i 2-3 cm lange stykker. Fordel dem på en bradepande og drys med sukker og vaniljesukker. Lad dem trække i 1½ time. Sæt ovnen på 200 grader og bag dem i 20 minutter. Tag dem ud, rør limesaft i og gem dem i et glas i op til 2 uger på køl.

Kog kartoflerne 15 minutter. Når kartoflerne er færdigkogte, halverer du dem og kommer dem i en bradepande. Drys med salt, pebermix og olivenolie og steg dem i ovnen (også 200 grader), til de er gyldne - ca. 15 minutter.



Rør de stegte kartofler, 3 spsk. af de bagte rabarber, rucola og solsikkekerner sammen i en serveringsskål. Nyd smagen af sommer.