



# Kartoffelmad

Let og lækker opskrift på kartoffelmad, venligst udlånt af Søren Pedersen fra Norsminde Kro. Denne og mange flere opskrifter kan findes i kogebogen Råt for usødet.

Opskrift af: Søren Pedersen, indehaver af Norsminde Kro

**Tilberedningstid:** 20 minutter

**Antal personer:** 4

## Ingredienser

- 600 g nye kartofler
- 2 løg
- 1 tsk. sennep
- 1 dl pasteuriseret æggeblomme
- ½ dl hvidvinseddike
- ½ dl vegetabilsk olie
- 1 bundt purløg
- 16 skiver røget bacon
- Mel
- Maizena
- Sukker
- Salt og peber



## Til denne ret anbefaler vi



**Riesling, Kamptal Terrassen**  
Weingut Bründlmayer  
Kamptal, Østrig  
Varenr. 4421036



**Les Collines**  
Vins Sipp Mack  
Alsace, Frankrig  
Varenr. 1519936



## Fremgangsmåde

Kog kartofler med salt. Køl dem ned og halvér dem.

Steg bacon og hak purløg fint

### Stegte løg

Skær løgene, drys med sukker og salt. Lad det trække natten over.

Vend løgene i mel og Maizena og fritér ved 140 grader i friture.

### Hjemmelavet mayonnaise

Pisk sennep, æggeblommer og hvidvinseddike sammen. Pisk derefter forsigtigt olie i, til det tykner. Smag til med salt.