

Pommes Anna



Hansens opskrifter

DU SKAL BRUGE:

250 g smør
5 store bagekartofler
2 zitauerløg
salt, peber, muskatnød

SÅDAN GØR DU:

bagekartoflerne skæres i ultratynde skiver.
Smøret smeltes i en gryde.
løgene finthakkes og "blanceres" i lidt smør
på en pande (dvs. uden at blive brune).

Kom derefter bagepapir i bunden af et fad.
Pensles med lidt af smøret. Derefter ligges
det første tynde lag kartofler, der pensles
med smør og krydres med salt, peber og
muskat og lidt af løgene fordeles derpå .
Derpå det næste lag som også pensles og
krydres osv.

Det er vigtigt at alle lag pensles med smør
da det giver den specielle effekt.

Når alle kartoflerne er brugt pensles også
det øverste lag (undlad løg), og låget
beklædes med bagepapir.

Derefter stilles et evt. andet fad oven på
kartoflerne så de kommer i pres.

Bages i ovnen ved svag varme i en time
(160grader).

Derefter køles det af under pres og skæres
ud i ønsket størrelse.

Genopvarmes i ovn i 10 min.



Kan med fordel laves dagen før
servering.
Kan serveres til de fleste kødretter
med stor succes.