

Kolde kogte kartofler

1-2 dage før

store kartofler	○	1 Skræl. Skær i 5-10 cm stykker.
salt	○	2 Sæt en gryde vand i kog..
		3 Kom salt og kartofler i gryde.
		4 Skru ned når vand koger igen.
		5 Lad simre til kartofler er møre.
		6 Hæld vand fra.
		7 Lad køle ned.
		8 Kom i lufttæt beholder.
		9 Sæt i køleskab.



Det at koge kartofler og bagefter køle dem ned, forbedrer smagen af dem. Teknikken virker nok lidt bedre med store kartofler end med små. De er under alle omstændigheder nemmere at arbejde med.

Store kartofler sælges ofte som bagekartofler. 1 kg kartofler med skræl giver cirka 700 g skrællet.

Koger man kartoflerne for meget bliver de mosede. For lidt og de fortsætter med at være hårde. Man kan teste om de er færdige ved at stikke en urtekniv i dem. De skal give lidt modstand, men slippe let.

Kolde kogte kartofler bruges som ingrediens i andre opskrifter.