

nye kartofler med aioli

ingredienser

TIL 6-8 PERSØNER

450 g små nye kartofler
1 spsk frisk brødbladet
persille, fintsnittet
salt

aioli

1 stor pasteuriseret
æggeblomme, tempereret
1 spsk hvidvinseddike eller
citronsaft

2 store fed hvidløg, pillede
salt og peber
5 spsk spansk ekstrakt
jomfruolivenolie
5 spsk majsolie

tilberedning

1 Aioli: Kom æggeblomme, eddike, hvidløg, samt salt og peber i en foodprocessor med et skarpt knivblad, og blend det godt sammen. Tilset først olivenolien, siden majsolien dråbevis, mens maskinen kører. Når saucen er tyknet lidt, kan man begynde at tilsætte olien i en tynd stråle og blende videre, til al olien er optaget, og saucen er tyktfyldende og glat. Alternativt kan saucen også piskes sammen i en skål.

2 Aiolien skal ikke være for tyk, så den stadig kan smyge sig omkring kartoflerne. Slut derfor af med at blende ca. 1 spsk koldt vand ind i saucen til en passende konsistens.

3 Kartoffler: Skær dem om nødvendigt i halve eller kvarter. De skal være i mindre stykker. Kom kartoflerne i en stor gryde koldt, saltet vand og bring dem i kog. Skru ned for varmen og lad dem simre i 7 min, eller til de er netop møre. Kom dem over i en stor skål.

4 Hæld aiolien over, mens kartoflerne er varme, og vend dem forsigtigt rundt i saucen. Derved sikrer man sig, at kartoflerne optager hvidløgssmagten. Lad dem trække i 20 min.

5 Kom kartoflerne med aioli over i en varm serveringsskål, drys med persille og salt, og server dem lune. Alternativt kan man også servere de rygende varme, nykogte kartofler med aiolien som tilbehør til at dyppe dem i.

