

Abrikosglaserede kartofler

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Smelt smørret på en stor pande. Tilsæt marmelade, citronsaft, salt og peber. Rør det godt sammen og lad det få lidt farve. Kom løg og kartofler på panden. Lad det stege til væden er kogt bort og det har fået en flot gylden farve. Kom kartofler og løg i en skål. Pynt med brombær, granatæblerkerner og evt. lidt rosmarin.

Ingredienser

20 g smør

4 spsk. abrikosmarmelade

saften af 1/2 citron

1 tsk. salt

lidt peber

500 g perleløg

1 kg små kogte pillede kartofler

Pynt:

Brombær

Granatæblekerner

Evt. rosmarin