

# Pommes Anna

- skiveskårne kartofler bagt i smør



Til 6 - 10 personer

**Obs: 2 dages opskrift**

2 kg kartofler  
180 gr smør  
1 1/2 tsk salt  
1 1/2 tsk tørret timian  
friskkværnet peber efter behag  
2 spsk finthakket skalotteløg

## Nødvendigt udstyr:

Lille bradepande ca 23 x 31 cm og en tilpasset træplade til pres  
Et godt mandolinjern



Skræl kartoflerne og læg dem i en stor skål med vand, så de ikke bliver mørke.

Smelt smørret ved lav varme i en lille kasserolle - hæld den klare del over i en lille skål og tilføj krydderier og rør sammen.

Beklæd bradepanden med bagepapir og smør det.

Dup vandet af kartoflerne i et viskestykke og snit dem i tynde skiver på mandolinen (2 - 3 mm).

Læg et lag over hele fladen af bradepanden og pensel med smør. Derefter et nyt lag - pensel med smør og fortsæt til alle kartoflerne er brugt. Drys lidt finthakket løg mellem lagene et par gange. Slut af med at pensle kartoflerne på toppen.

Giv kartoflerne et kraftigt tryk med træpladen - som du har indpakket i alufolie - fjern pladen og tildæk bradepanden med et dobbelt lag alufolie og bag kartoflerne i en forvarmet ovn ved 180 grader varmluft i 1 time.



Lad de færdigbagte kartofler hvile i 10 min, dæk derefter med et bagepapir, læg træpladen på og sæt noget vægt på til pres. Jeg har brugt div. konserver, i alt 2,8 kg.  
Stil bradepanden med pres i køleskab et døgn eller to.

Når det er tid, tages bradepanden ud af køleskabet og kartoflerne løftes op på et skærebrædt og udskæres i passende størrelser. Placér stykkerne, evt. på bagepapir, i et ovnfast fad eller på ovnfaste tallerkner og sæt dem i køleskab til de skal bruges.



Ved tilberedning: Tag kartoflerne ud af køleskabet - varm ovnen op til 200 grader varmluft, og bag kartoflerne i cirka 15 min. De sidste 5 min ved 250 grader.



De velsmagende kartofler, er, sammen med fx ovnbagte tomater, et lækkert tilbehør til Côte de Boeuf, Ribeye steak o.lign.