

## Nye kartofler

Nu er de her, de nye danske kartofler. Det var ellers til Grundlovsdag at man fik de første nye danske kartofler, men nu kan vi få en måned før. De er godt nok lidt dyre her i starten, så det gælder om at nyde dem. Måske bare med lidt salt og en klat smør, eller på et stykke brød med et drys frisk dild.

De nyopgravede kartofler indeholder meget vand, og det er derfor nemt at komme til at koge dem ud. Svend Grønløkke, ham med Løgismose, kom for efterhånden mange år siden, med opskriften på hvordan man koger nye kartofler perfekt.

Kartoflerne sættes over i saltet koldt vand (ca. dobbelt så meget salt som man ellers ville bruge), og fra de er kommet i kog, simrer de 7 minutter. Så tages de af blusset og hviler 10 minutter under låg. Resultatet er perfekt hver gang.

Hver familie har sine traditioner med nye kartofler, og dem skal man ikke pille ved. Mange snupper en sild til de nye kartofler, her til 4 personer:

4 marinerede sild (gammeldags modnet)  
500 g nye kartofler  
¼ bdt dild  
Groft rugbrød  
Smør

Lad sildene afdrøppe på et stykke køkkenrulle. Læg de lune kartofler på tallerkener, kom en klat smør på toppen, og drys med hakket dild. Krydr til sidst med lidt havsalt og friskkværnet peber og evt. med et stænk med akvavit. Spis sild og kartofler med rugbrød og smør til.

I Sverige bruger de også kryddersild eller matjesfileter. Her serveres matjesfilterne sammen med creme fraiche der er rørt op med finthakket purløg, og kartoflerne er kogt med dild i kogevandet. Øl og snaps til sætter prikken over i'et.

Men den klassiske danske forårsret er kylling stegt i gryde med persille. Her er det vigtigt at vælge en kylling med smag i, for netop i denne ret kommer kyllingesmagen frem. Så vælg en økologisk eller en anden kylling der er opdrættet til at smage af noget.

1 kylling  
salt/peber  
1 bdt. kruspersille  
Smør

Til saucen  
ca. 25 g smør  
¼ l piskefløde  
lidt citronsaft

Tør kyllingen af med et stykke køkkenrulle, og drys med salt og peber både indvendigt og udvendigt. Skyl persillen grundigt og befri den for stilkene. Dryp persillen af og prop den i kyllingen. Luk med snor eller en kødnål. Tag den store jerngryde og brun kyllingen hele vejen rundt

i smør og tilsæt så en sjat vand (1-2 dl). Læg låget på og lad den simre til den er færdig. Det tager omkring en times tid, alt efter kyllingens størrelse. Husk at vende kyllingen et par gange undervejs. Tag kyllingen op og smelt smørret i gryden og lad det koge op. Tilsæt fløde og 1 tsk. citronsaft og lad det koge op igen. Smag til med salt, peber og måske lidt mere citronsaft.

Hertil serveres selvfølgelig nye danske kartofler og så kommer det store spørgsmål: skal det være med grøn salat og mormordressing, agurkesalat eller rabarberkompot. Står desserten på rabarbergrød, skal det nok ikke være kompotten, men man kan jo vælge som man vil.

Hovedsalat med mormordressing:

1 alm. salathoved  
2 dl piskefløde  
2 spsk. citronsaft  
1/2 spsk. sukker  
salt og peber

Skyl salaten og riv bladene i mundrette stykker. Bland fløde, citronsaft og sukker. Rør det forsigtigt sammen, indtil fløden begynder at tykne. Smag til med salt, peber og evt. mere citronsaft. Hæld marinaden over og vend salaten.

Agurkesalat.

1 agurk  
2 spsk. salt  
2 spsk. sukker  
6 spsk. eddike  
5 spsk. kogende vand

Høvl agurken i tynde skiver på en agurkehøvl, læg skiverne i en sigte og drys salt over. Lad det stå et kvarters tid. Bland sukkeret i det varme vand, og tilsæt eddiken. Skyl saltet af agurkerne og dup dem tørre. Læg agurkerne i lagen og lad det trække mindst et kvarter. Lige inden servering smages til med salt og sukker.

Man kan også lave en dressing af citronsaft og sukker. Det giver en helt anderledes frisk agurkesalat. Saften af en citron til 2 spsk. sukker er et godt udgangspunkt, men smag til undervejs. Vend agurkeskiverne i dressingen, og lad den trække et kvarter. Et vrid med peberkværnen er heller ikke af vejen.

Rabarberkompot kan nemt blive en trevlet sag, men man kan lave dem i ovnen. Skær rabarberne i stykker og læg dem i et ovnfast fad og drys sukker over. Man bruger ca. 100 g sukker til 500 g rabarber. Lidt mere sukker, hvis rabarberne er meget syrlige. Læg evt. folie over. Rabarberstykkerne mørnes i ovnen ved 150 grader i ca. et kvarter, eller til de begynder at safte. Hvis man vil have vanillesmagen med, blandes vanillen i sukkeret inden de sættes i ovnen. Resultatet er fine delikate hele stykker rabarber, der er en fryd for både øje og mund.

Og husk så: Nye kartofler koges i 7 minutter og hviler i 10. Så er den hjemme.

*Køkkenskriveren*