

Nye kartofler med grillet citron og ramsløgssmør

Antal personer: 4 | Tilberedningstid: 20-25 min.

Ingredienser

1 kg nye kartofler
200 g grønne ærter
30 g mandler
1 citron
50 g ramsløg
20 g ærteskud (en stor håndfuld)
150 g smør
50 g parmesan

Det skal du selv have: Sort peber, groft salt og evt. røget flagesalt

Fremgangsmåde

1. Sæt vand over til kartofler. Skrab kartoflerne let, og skyl dem grundigt.
2. Kom kartoflerne i kogende, saltet vand – kartofler kan generelt trække mere salt end man tror. Lad dem koge ved middel varme i 5-7 min., sluk for varmen, og lad dem trække møre i vandet under låg i ca. 8-10 min. På den måde opnår kartoflerne en blidere tilberedning og bliver dejligt faste.
3. Dræn vandet fra, og hold dem varme under låg.
4. Bælg ærterne, og kom dem i en skål.
5. Hæld kogende vand over ærterne, og lad dem trække 2-3 min. Skyl dem derefter i koldt vand, og dræn vandet fra.
6. Rist mandlerne gyldne på en tør pande, og hak dem groft.
7. Skyl citronen, ramsløgene og ærteskuddene. Dup evt. urterne tørre med et rent viskestykke.
8. Riv skallen af citronen, og halvér den.
9. Grill citronen, eller brug en grillpande eller almindelig stegepande. Tilbered den med skæresiden nedad. Brug høj varme, og rør ikke ved citronen, før der er kommet en mørk karamelliseret rand i kanten af citronen.
10. Smelt smørret i en kasserolle, og snit ramsløget i fine små strimler. Pluk evt. ærteskuddene.
11. Smag det lune smør til med skal, saft og frugtkød fra citronen, røget salt og godt med kværnet sort peber. Vend de ristede mandler og ramsløget i, og gem lidt ramsløg til anretning.

Servering

Vend de nye kartofler og ærter med ramsløgssmørret, og anret på et lille fad eller i en skål. Drys med ærteskud, ramsløg og revet parmesan.

