

## Kartoffelprisen 2020

Med kartofler kan kokken for alvor slippe fantasien i køkkenet løs. Det gjorde kokken Cecilie Bunk Pedersen (smagsambassøder i Smag for Livet) ved kokkekonkurrencen *Kartoffelprisen 2020*, hvor hun fik en samlet 2. plads. Denne dessert fik meget ros fra dommerne og er et eksempel på kartofflens mange anvendelsesmuligheder, når kokke, kartofler og kreativitet mødes. Du kan prøve at lave retten selv eller måske få inspiration til nye måder at bringe kartofflens smag i spil.



### Kartoffel is

#### Ingredienser:

250 g kartoffel (gerne melet, eks. Bintje kartoffel)  
150 g rørsukker  
 $\frac{3}{4}$  dl kartoffelvand  
 $\frac{3}{4}$  dl æggeblommer  
3 dl sødmælk  
3 dl fløde  
Saften fra en  $\frac{1}{2}$  citron

#### Fremgangsmåde:

- Kartoffleme koges møre i rigeligt vand. Derefter sigtes kartoffleme, og kartoffelvandet reduceres til  $\frac{3}{4}$  dl.
- Rørsukkeret kommes i det reducerede kartoffelvand og opløses ved svag varme.
- Kartoffler, mælk, fløde og sukkerlage kommes i en blender og blendes godt igennem, til massen bliver ensartet.
- Derefter kommes massen i en gryde, og æggeblommerne kommes i.

- Massen legeres over svag varme, til den rammer 84 °C.
- Massen sigtes, og kommes på køl.
- Når massen er kold, køres den på ismaskine.

## Kartoffelfromage

### Ingredienser:

2 æggeblommer (40 gram)  
35 g sukker  
1 ½ dl fløde  
¼ dl reduceret kartoffelvand (brug vandet fra kartoflerne til kagen)  
2 stk husblas

### Fremgangsmåde:

- Husblas lægges i blød.
- Æggeblommer og sukker køres helt stift og hvidt på røremaskine.
- Fløden piskes let.
- Den udblødte husblas smeltes i reduceret kartoffelvand.
- Æggemassen og husblas vendes sammen.
- Til sidst vendes den let piskede fløde i æggemassen.
- Fromagen sættes i silikoneforme, og fryses til de kan vendes ud.
- Skal ca. bruge 20-30 min for at tømme helt op.

## Kartoffelkage

### Ingredienser:

70 g sukker  
50 g æggeblommer  
65 g æggehvider  
45 g mel  
50 g hakkede mandler  
50 g kartofler, eksempelvis Royal  
70 g smør  
½ citron

### Fremgangsmåde:

- Æggeblommer, æggehvider og sukker piskes stift på røremaskine.
- Kartofler koges møre, og rives groft.
- Mel, mandler, kartofler og smør røres i æggemassen.
- Skallen fra en ½ citron rives i.
- Kagemassen hældes i små silikoneforme eller muffinforme og bages i forvarmet ovn på 180°C i ca. 15-20 min.

## Bagt marcipan

### Ingredienser:

100 g marcipan

### Fremgangsmåde:

- Find en bageplade og bagepapir.
- Marcipanen smuldres på bagepapiret.
- Marcipanen sættes i en forvarmet ovn på 165°C i 10 min, eller til den er gylden.
- Når marcipanen er kold, kan den hakkes fint og bruges som underlag til kartoffelisen.

## Kartoffelblomst

### Ingredienser:

100 g bagekartofler eksempelvis Bintje eller folva  
Flormelis

### Fremgangsmåde:

- Bagekartoflerne koges møre og blendes med stavblender til mosen bliver helt 'lang'.
- Kartoffelmassen tilsættes med flormelis.
- Den sødede kartoffelmasse kommes i en blomstersilikoneform og bages i 3-4 min i en ovn ved 160°C.

## Æblepuré

### Ingredienser:

100 g æble  
1 stk husblas  
2 stk stjerneanis  
35 g rørsukker  
½ dl vand

### Fremgangsmåde:

- Husblas lægges i blød.
- Æblerne skrælles og skæres i mindre stykker.
- Æbler, brun farin, stjerneanis og vand kommes i gryden.
- Lad æblerne koge til de er møre, og farinen er opløst.
- Stjerneanis tages fra, og æblerne blendes med stavblender, til der ikke er flere klumper i.
- Den udblødte husblas vendes i den varme æbleblanding, til den er helt opløst.

## Portvinssyltede æbler

24 stk små kugler af æble

1 dl portvin

2 stk stjerneanis

½ spsk. brun farin

- Æbleme laves til kugler med parisiennejern.
- Derefter kommes de i en gryde sammen med portvin, stjerneanis og brun farin.
- De tilberedes ved svag varme til de er møre, men dog stadig har lidt bid.
- Lidt frisk æble skæres i små tern og lægges oven på kuglerne på tallerkenen.

Anret desserten som vist på billedet.

