N° 22

TAGLAGTE KAFTOFLER

med oliventapenade

Kan med fordel laves dagen i forvejen, da det er en lidt tidskrævende kartoffelgarniture at lave

---

Ingredienser:

20 personer

125 g smør

½ krukke oliventapenade

5 kg kartofler store

salt & peber

Sådan gør du:

1.dag

Skræl kartoflerne, put dem i gryden og kog dem 6½ min fra vandet koger, hverken mere eller mindre. Ovehæld dem med koldt vand et par gange, så de er kølet af.

Find en passende form. *(denne mængde passer til en bradepande).*

Put et stykke bagepapir i formen og gnid det med smør.

Skær nu kartoflerne i tynde skiver ca. 2-3 mm, brug evt en foodprocesser, (*så går det noget hurtigere, men der er mere spild).*

Ca.1/5 del af kartoflerne lægges nu taglagt i bunden af bradepanden, derefter smørres laget med blødt smør. Et nyt lag kartofler ligges ovenpå, på dette lag smørres det halve glas oliventapenade, det er kun dette lag der skal tapenade på. Nyt lag kartofler derpå smør og sådan fortættes med min 5 lag. Pres det hele lidt sammen, dæk det til med bagepapir og evt. film og stil det koldt til næste dag.

2.dag

Skær med en skarp kniv kartoflerne ud i ca. 5 x 5 cm store stykker *(kan også gøres i god tid)* og fordel dem med mellemrum på 2 bradepander. De bages ved 220° C i ca. 30-35 min