



## GLØGGLASERET JULEMEDISTER MED LYNSTEGT RØDKÅL OG BRUNEDE KARTOFLER

4 PERSONER

Forberedelsestid: 30 min. Tilberedningstid: 30 min.

### INGREDIENSER

1/2 kg små runde kartofler  
25 g smør  
1 dl sukker  
  
1 pk. kyllingemedister (400 g)  
Smør eller olie til stegning  
1/2 dl gløggekstrakt eller gløgg-rest  
2 spsk. sukker  
  
1/2 snittet rødkål  
1 spsk. smør eller olie  
3 æble  
1/2 dl gløggekstrakt eller gløgg-rest  
Evt. lidt sukker eller honning  
Salt og peber  
1 håndfuld valnødder eller pekannødder

### TILBEREDNING

Kog kartoflerne møre i letsaltet vand i ca. 15 min. og lad dem køle af, så de kan pilles. Det tager tid, men det kan sagtens gøres dagen før, og det er alt besværet værd.

Hæld varmt vand over de kolde kartofler og lad dem stå i 5 min. hvorefter vandet hældes fra.

Fordel sukkeret i et jævnt lag på en kold pande. Lad sukkeret smelte uden omrøring, først 2 min. ved kraftig varme og derefter ved middelvarme til det er lysebrunt. Tilsæt smør, lad det bruse op og kom kartoflerne ved. Glaser kartofler ved middel varme, ryst jævnlige panden, så kartoflerne bliver lysebrune over det hele.

Steg kyllingemedisteren ved middel varme i lidt smør eller olie ca. 6 min. på hver side.

Kom gløggekstrakt samt sukker ved og glasér ved kraftig varme til væden er helt fordampet. Vend medisteren et par gange, så den bliver glaséret på begge sider, ca. 5 min.

Snit rødkålen fint. Halver æblerne, fjern kernehus, blomst og stilk og skær dem i små tern.

Lynsteg rødkål og æbler et kort øjeblik, 1-2 min.  
Kom gløggekstrakt ved og steg til væden er  
fordampet. Smag til med lidt sukker eller honning,  
salt og peber. Drys hakkede valnødder eller  
pekannødder over rødkålen.

**TIP:**

Hører du til den utålmodige type der ikke har tid  
til at pille kartofler, så kan du sagtens bruge  
kartofler fra glas. Men smagen er langt fra den  
samme og sørg for at skylle dem godt og få dem  
dryppet godt af.