

# Uudet perunat tanskalaisittain

Valmistelut: 5 minuuttia	
Kypsyminen: 20 minuuttia	
4 annosta	
500 g	Uusia perunoita
2 tl	Kidesokeria
$\frac{1}{2}$ rkl	Kasvimargariinia
1 rkl	Kasvimargariinia
1 rkl	Tuoretta tilliä silputtuna
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Keitä perunat kuorineen 6 desilitrassa vettä ja kuori. Valuta kypsät perunat.</li> <li>2. Kuumenna <math>\frac{1}{2}</math> dl vettä ja sokeri kiehumispisteeseen kattilassa. Hämmennä seosta, kunnes sokeri on liuennut veteen (noin 2 minuuttia), Lisää margariini ja sekoita aineksia, kunnes rasva on sulanut. Lisää joukkoon keitetyt perunat ja anna niiden kuumentua läpikotaisin. Ravistele kattilaa, jotta perunat maustuvat. Koristele tillillä.</li> </ol>	

Yhdessä annoksessa	
Kaloreita	141
Rasvaa yhteensä	2 g
Tyydyttyneitä rasvahappoja	0 g
kolesterolia	0 mg
proteiineja	3 g
hiilihydraatteja	22 g
Natriumia	36 mg
Kuituja	2 g
Sokeria lisätty	8 kcal