

PORREGRATIN

Lækker og luftig opskrift på porregratin. Laves i ovnen.

•

Til

- 110 g hvedemel
- 6 dl mælk
- 40 g smør + lidt ekstra til at smøre formen med
- 4 porrer (store)
- 6 æg
- groft salt
- Friskkværnet peber



Kom hvedemelet og lidt af mælken i en gryde, og rør det til en jævning. Tilsæt smørret og tænd for varmen. Tilsæt resten af mælken, lidt ad gangen, mens der piskes. Kog blandingen godt igennem, og tag gryden af varmen. Lad det køle lidt af.

Rens porrerne og skær dem i skiver.

Skil æggeblommer og æggehvider ad. Rør æggeblommerne i mælkeblanding, én ad gangen.

Rør salt, peber og porreskiver i blandingen.

Tænd ovnen på 175 grader.

Pisk æggehviderne meget stive og vend halvdelen i dejen.

Fold forsigtigt resten af hviderne i. Det er vigtigt, at der ikke bliver slået for meget luft ud af de piskede æggehvider.

Hæld dejen i en smurt souffléform (ca. 3 liter) og bag porregratinen på den nederste rille i ovnen i 45-55 minutter eller til den er gylden. Undgå helst at åbne lågen undervejs - så kan gratinen falde sammen.