

FLØDEKARTOFLER MED PORRER

De bedste og mest cremede flødekartofler med porrer og smeltet ost, som giver smagen det sidste pift.

Til

- 1500 g kartofler
- 3 porrer
- 8 dl fløde
- 100 g revet ost
- revet muskatnød
- salt
- peber
- smør til at smøre formen



Skræl kartoflerne og skær dem i tynde skiver.

Rens porrer og skær dem i skiver. Smør et ildfast fad (jeg brugte et på ca. 35x25 cm til 5 personer). Læg skiftevis et lag kartofler, et lag porrer og ost. Drys undervejs med lidt muskatnød, salt og peber. Slut af med ost på toppen.

Hæld fløde over, så kartofler og porrer er helt dækket.

Bag flødekartoflerne i ovnen ved 200 grader i ca. 1 time. For at være sikker på at kartoflerne er helt møre, kan du stikke i dem med en strikkepind eller gaffel og mærke efter.