

KARTOFFELGRATIN MED PORRE

Tilsat ost og fløde er denne nemme kartoffelgratin ikke helt fedtfattig, men får til gengæld en dejlig, cremet konsistens. Den har en mild smag med strejf af porre og citron. En vinder hos både børn og voksne.

•

Til

- 4 kartofler (store)
- 1 løg
- 3 æg
- 1 dl fløde
- 1 porre
- 100 g ricotta
- 50 g revet ost
- citronsaft

Ovnen tændes på 175 grader, så den er opvarmet, når retten skal bages.

Kartoflerne skrælles og skæres i skiver. De koges i ca. 5 min. Mens kartoflerne koges, blandes æg, ricotta, fløde og citronsaft i en skål. De kogte kartofler lægges i et ildfast fad og æggeblandingen hældes over.

Porre renses og skæres i tynde ringe. Løg hakkes fint. Løg og porre fordeles over kartoflerne. Fadet sættes derpå i ovnen i 10 min. på 175 grader.

Fadet tages forsigtigt ud og revet ost drysses over kartoflerne. Fadet stilles tilbage i ovnen i yderligere 5 minutter. Der tjekkes om osten er smeltet og kartoflerne er møre.

