

KARTOFFELGRATIN

Cremet kartoffelgratin med flødeost og små tern af rød peber og løg samt en perfekt afslutning i form af smeltet ost.

•

Ingredienser

- 300 g kartofler
- 1 løg
- 1 peberfrugt
- 100 g flødeost (f.eks. pikantost)
- salt
- peber
- 100 g revet ost

Skræl kartoflerne og riv dem på den grove side af rivejernet. Hak løget og skær peberfrugten i tern.

Bland kartofler, løg, peberfrugt og flødeost sammen i en skål. Krydr med salt og peber. Kom blandingen i et ildfast fad og bag i ovnen ved 200 grader i 15 minutter. Drys revet ost over og bag kartoffelgratinen yderligere et kvarter.

Server som tilbehør til diverse hovedretter.

