

KARTOFFEL-URTEFAD



4 personer

5 store kartofler

1 mellemstor porre

¼ selleri eller 1 lille pastinak

1 æg

2½ dl fløde

2 spsk. smør

1 spsk. (solsikke)olie

salt, peber

Skræl kartoflerne og riv dem groft.

Svits dem ad et par gange i smør og olie.

Tag dem op.

Rens porren og skær den i tynde ringe.

Riv selleri eller pastinak groft.

Svits også det på panden et par minutter.

Læg halvdelen af kartoflerne i et velsmurt ovnfast fad og drys med salt og peber.

Fordel porre og selleri over.

Slut af med kartofler og drys igen med salt og peber.

Pisk æg og fløde sammen og hæld det over.

Gratineres ca. 25 min. ved 160°.

Passer til: stegt andebryst eller andet stegt kød