

# FLØDEKARTOFLER MED PORRE OG BACON

☆☆☆☆☆

BAGETID: 1 TIME SAMLET TID: 1 TIME 20 MINUTTER

ANTAL: 2 PERSONER FORFATTER: ANNE-KATHRINE SCHELDE



## INGREDIENSER

- 0.5 pk bacon i tern
- 0.5 stor porre (renset og skåret i tynde ringe)
- 0.5 kg kartofler (gerne bagekartofler eller lign.)
- 0.25 liter piske- eller madlavningsfløde (blanding af mælk og piskefløde kan også bruges)
- 25 gr revet ost (kan udelades)
- salt og peber

## SÅDAN GØR DU

1. Kom bacontern på en varm stegepande og steg dem lysebrune.
2. Kom porreringene på stegepanden sammen med baconstykkerne og lad det hele stege sammen i 2-3 minutter, indtil porrerne bliver bløde.
3. Skræl eller skrub kartoflerne og skær dem i tynde skiver.
4. Fordel et lag kartoffelskiver i bunden af et ildfast fad. Fordel herefter halvdelen af porre-baconfyldet ovenpå kartoflerne. Læg endnu et lag kartoffelskiver, fordel resten af porre-baconfyldet og slut med kartoffelskiver. Krydr godt med salt og peber.
5. Hæld piskefløde, madlavningsfløde eller en blanding af piskefløde og mælk i fadet og sæt det i ovnen ved 190 °C i ca 1 time, eller indtil overfladen er gylden og kartoflerne møre.
6. Drys evt 50 gr revet ost over kartoflerne ca 15 minutter inden de er færdige. På den måde når osten at smelte, uden at blive brændt.
7. Server flødekartoflerne som selvstændig hovedret med salat til eller som tilbehør.

## NOTER

Man kan sagtens smage flødekartoflerne til med krydderier, fx paprika, chili, timian, oregano eller basilikum, inden det sættes i ovnen. Man kan også røre fløden op med lidt sennep eller BBQ sauce, hvis man bryder sig om det.