LINDA BEN

Klassískt kartöflugratín



Eldunartími

1 klst og 45 mín

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

0

Lýsing

Klassískt kartöflugratín sem er afskaplega bragðgott. Það inniheldur nóg af osti sem gerir það einstaklega djúsí. Kartöflugratín hentar sem meðlæti með allskonar mat eins og til dæmis:

- Heilsteikt nautalund og klassísk sveppasósa
- Heilsteikt dry age nauta ribeye a la mamma
- Fylltar kjúklingabringur með hráskinku, mosarella og basil

Kartöflugratín

- 900 g kartöflur
- 500 ml rjómi frá Örnu Mjólkurvörum
- 2 hvítlaukar
- 30 g smjör
- 250 g rifinn mozzarella með piparosti frá Örnu Mjólkurvörum
- Salt og pipar

Aðferð:

1. Kveikið á ofninum og stillið á 180°C, undir og yfir.
2. Skerið kartöflurnar mjög þunnt niður, gott að nota mandolín ef þið eigið það til, annars skeriði eins þunnt og hægt er, eins og ég gerði. Raðið í eldfast mót.
3. Setjið rjóma í pott, rífið hvítlaukinn niður í rjómann, bætið smjörinu út í, helmingnum af rifna ostinum og salt&pipar. Bræðið saman og hellið yfir kartöflurnar. Setjið álpappír yfir mótið og bakið inn i ofni í u.þ.b. klukkutíma og 15 mín.
4. Takið út úr ofninum og dreifið restinni af rifna ostinum yfir. Setjið aftur inn í ofn og bakið í u.þ.b. 20 mín eða þar til osturinn er orðinn gullin brúnn.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.