

# Kartoffelfad med bønner og tomat

3-4 pers.

**Mors Mad**

mad.winther.nu



## Ingredienser

500 g kartofler  
300 g grønne bønner  
1 dåse hakkede, flåede tomater  
1 dl kogende vand  
1 hønsebouillonterning  
2 dl piskefløde  
1 spsk. oregano  
1/2 tsk. salt  
Peber

## Beskrivelse

Tag bønnerne ud af fryseren og lad dem tøj, mens du gør kartoflerne klar.

Skræl kartoflerne og skær dem i skiver. Skær de nu lettøede bønner i mindre stykker. Kom kartofler og bønner i et ildfast fad.

Fordel de flåede tomater i fadet. Opløs boullionterningen i det kogende vand. Rør oregano, salt og peber i. Tilsæt fløde og hæld blandingen over kartofler og grøntsager.

Bages ved 200 grader i ca. 45 minutter til kartoflerne er møre.