

# Flødekartofler med krydderier og revet ost

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



## Beskrivelse

Skræl og skær kartoflerne i skiver. Hak løget og hvidløgene fint. Læg nu ca. 1/3 del af kartoflerne i et ildfast fad og fyld op med halvdelen af løget, hvidløgene, osten og krydderierne. Læg ca. 1/3 del mere af kartoflerne og resten af løget, hvidløgene, osten og krydderierne. Slut af med et lag af den sidste 1/3 del af kartoflerne. Hæld fløden over og derefter mælken.

Varm i ovnen i 1½-2 timer ved 200 grader.

## Ingredienser

- 1-1½ kg. kartofler
- 1 stort finthakket løg
- 2 fed finthakket hvidløg
- 1 pose revet ost
- 3-4 tsk. salt
- 1 tsk. peber
- 2 tsk. revet muskatnød
- 2 tsk. timian
- 2 tsk. oregano
- ½ liter fløde 18%
- ½ liter mælk