



Ingredienser

8 kartofler
2 porrer
2 gulerødder
Salt og peber
1 1/2 dl piskefløde
2 spsk. tomatpure
2 tsk. timian
1 ring røget medister, 345 g
Smør

Pynt: Hakket persille

Beskrivelse

Skræl kartoflerne og skær dem i tynde skiver. Skær porrerne i ringe. Skræl gulerødderne og skær dem i tynde stave.

Smør fire store stykker staniol med smør. Læg kartofler, porrer og gulerødder herpå. Drys med salt og peber.

Rør piskefløde med tomatpure, tørret timian, lidt salt og peber. Hæld tomatfløden over grønsagerne. Tag skindet af medisterpølsen, skær den i skiver og læg dem ovenpå. Luk staniolen.

Bag pakkerne i ovnen på en bageplade ved 230 grader i 30-40 minutter.

Drys hakket persille over ved servering.