



Stop madspild

## Ingredienser

2 porrer

250 g kogt hamburgerryg eller skinke  
(evt. en rest)

4-5 kogte kolde kartofler (evt. en rest)

Sauce:

20 g margarine

3 spsk. mel

4 dl mælk

1/2 tsk. dijonsennep eller efter smag

50 g revet ost

Salt og peber

Til gratinering: 50 g revet ost

## Variationer

Brug mornaysauce smagt til med sennep i stedet for ovennævnte sauce.

## Beskrivelse

Snit porrerne i 1/2 cm tykke skiver og skyl dem. Kog dem i 3-4 minutter og hæld dem i en sigte. Skær hamburgerryggen i strimler og kartoflerne i skiver. Bland hamburgerryg, kartofler og porrer i et ildfast fad.

Sauce: Smelt margarinen og rør melet i. Tilsæt mælken lidt af gangen. Kog sauceen igennem og tag gryden fra varmen. Smag til med sennep, salt og peber og rør osten i. Hæld sauceen over hamburgerryg, kartofler og porrer og drys ost over. Gratiner i ovnen på midterste rille ved 225 grader i ca. 20 minutter til osten er gylden.