

Flødekartofler

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Skræl kartoflerne og skær dem i tynde skiver. Læg dem i et ovnfast fad. Bland Mornaysauce, skummetmælk og fløde. Smag til med salt og peber. Hæld flødeblandingen over kartoffelskiverne. Fløden skal ikke dække kartoflerne helt. Flødekartoflerne bages på midterste rille ved 200 grader i ca. 1 time.

Ingredienser

850 g kartofler

1 dl Mornaysauce

1 dl skummetmælk

3 dl madlavningsfløde (evt. piskefløde)

ca. 3/4 tsk. salt

peber